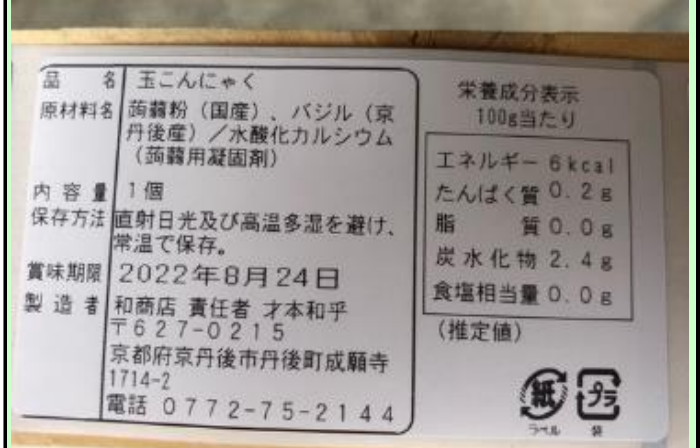


(フリガナ)	ノンバラタマコンニャク(バジル)			
商品名	のんばら玉こんにゃく(バジル)			
(フリガナ)	ナゴミショウテン	(フリガナ)	サイモト カズコ	所在地 都道府県名
エントリー 事業者名	和商店	製造者名	才本和子	京都
(フリガナ)	サイモト カズコ		役職	代表
代表者	才本 和子			

商品写真



一括表示



-生産者からのコメント-

項目	記入欄
商品名	のんばら玉こんにやく(バジル)
使用方法	薄く切ってお刺身に、トマトやチーズと一緒にカプレーゼ風に、サラダやあえ物、オリーブ油で炒めたり素揚げしてサラダ風など、もちもち食感とバジルの香りをお楽しみください。
付加価値	群馬県産の特級品こんにやく粉と自家栽培のバジルをたっぷり使用。手で丁寧に練り上げ、薪をくべ、釜でじっくり時間をかけて茹で上げた滋味深いこんにやくです。当地域の昔ながらの製法を守り続けています。
販売実績	月間 50個
原料の特徴	京丹後産と群馬県産の生芋100%を使用
品質	賞味期限: 通常70日、夏は60日 高温多湿、直射日光を避け、常温(20℃~25℃)で管理、保存
栄養	低カロリー食品です
規格	商品サイズ: 15 × 15cm
生産力	近年は月間50個ほど
開発力	少人数で製造していますので、内容によってその都度対応をさせていただきます。
ケア	納品時での不良品があった場合、交換いたします。
歴史	大正時代から細く長く続けてきたこんにやく屋です。バジル玉こんにやくは、令和元年に開発した新商品です。
繋がり	
コストパフォーマンス	
企業メリット	厳選した国産の高品質な特等こんにやく粉を使用し、自家製バジルを加えた香りが良く彩りも綺麗なこんにやくです。手練りで丁寧に造り、薪を使用した釜でじっくり茹でたこんにやくは希少で、味も食感も通常のこんにやくとは異なります。バジルを使用した商品も珍しく、伝統製法を用いた本物の商品を使用いただくことで、他のメニューも引き立たせる素材となり、お客様の満足度向上に繋がると思われます。
消費者メリット	癖がなく、こんにやく独特のおいがないため、こんにやくが苦手な方にも美味しいと受け入れられています。封を開けた瞬間からバジルの香りがすると好評でリピートが大変多いです。様々な食べ方をお客様自らが楽しんでおられます。食に対する関心やこだわりの強い方、健康志向の方からの支持が多いです。
将来性	近年は茶道家、陶芸家、華道家、料理教室などからの引き合いがあり、素材を吟味し、多くの美味しいものを知っている方、本物を好み、食を楽しむ生活に余裕のある方へと客層が変わりつつあります。こんにやくをごちそうの一品として召し上がる方からのご注文が増えていることから、市場の広がりを感じています。
社会貢献	地元の方を雇用し、地域で古くから受け継がれた伝統、製法、食を守り続けたいと考えています。