

(フリガナ)	ノンバラタマコンニャク(イチミ)			
商品名	のんばら玉こんにゃく(一味)			
(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

品名	玉こんにゃく	栄養成分表示 100g当たり
原材料名	蒟蒻粉(国産)、唐辛子(京丹後産) / 水酸化カルシウム(蒟蒻用凝固剤)	エネルギー 6kcal
内容量	1個	たんぱく質 0.1g
保存方法	直射日光及び高温多湿を避け、常温で保存。	脂質 0.0g
賞味期限	2022年8月24日	炭水化物 2.4g
製造者	和商店 責任者 才本和乎 〒627-0215 京都府京丹後市丹後町成願寺1714-2 電話 0772-75-2144	食塩相当量 0.0g (推定値)

-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(一味)
使用方法	おさしみ、きんぴら、おでん、ステーキ、煮物、あえ物、サラダなどにお使いください。
付加価値	群馬県産の特等こんにやく粉と自家栽培の一味を使用。手で丁寧に練り上げ、薪をくべた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。一味玉こんにやくは、当店人気の一味を使用し、令和元年からの新商品です。
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、自家製一味を加えた辛みが癖になる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。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考えられます。
消費者メリット	当店の商品は、癖がなくこんにやく独特のにおいも少ないと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。薄くスライスするだけで手軽なお酒のつまみにできる、一味がなくても料理のアクセントになると好評でリピートが増え、様々な食べ方をお客様自らが工夫して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。