

BUYER'S  
SELECTION

バイヤーが  
自信をもって  
お薦めする  
こだわり商品

広告商品  
売り出し期間

10/24(木)25(金)

大量生産品

との違い

芋をすり始めてから仕上がるまでに約2日間の手間ひまがかかると昔ながらのバタ練り製法。大量生産が困難なため、この製法で製造するメーカーは日本で数社になつたといわれています。不均一な気泡を多く含ませる事で、ザクザクとした歯ごたえのよい食感が味わえます。また、この気泡によりアクを抜きやすく、料理の際に出汁などの味がしみ込み、おいしいこんにゃく料理がでるのです。

〈グリーンリーフ〉村自慢  
昔ながらのバタ練り製法

- 昔づくりコンニャク (200g)
- 昔づくり白滝 (180g)

89円 (税抜)  
(各1袋)