

広告商品
売り出し期間

11/2^木・3^金

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

古式バタ練り製法とは？

「バタ練り」とは、こんにやくを作るとき、羽根が付いているシンブルな、四角い鉄の箱にこんにやくのりを入れ、気泡がよく入るように空気を抱き込ませ、よく練ります。その際、「バタバタ」と音がなることから「バタ練り」と呼ばれるようになります。

「バタ練り」で作ったこんにやくには、不均二に気泡ができます。実はこの気泡が美味しさのヒミツ。気泡が多いほど味が染み込みやすく、ザクザクとした歯ごたえの良い食感が味わえます。

※写真はイメージです。

- ・群馬県契約農家の原料100%使用
- ・こだわりの芋を丸ごとスライス保存

〈村自慢〉古式バタ練り製法

・板こんにやく (200g)

・しらたき (180g)

(各1袋) **99円** (税抜)

組合せ
自由
2袋

189円 (税抜)

