

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

4/12(木)・13(金)

※写真はイメージです。

九州で収穫されたたけのこを使用。
竹林を追いかけ掘ったたけのこを
そのまま真つすぐ工場へ。
タケマンのおいしさには
工夫があります。

創業三十九年、
無添加にこだわって。

たけのこは「鮮度」が命。

掘ってから24時間以内に皮つきのまま大きな釜で蒸し上げます。
蒸し上げることにより、栄養分の流失が少なく、えぐみの少ない
たけのこ本来の風味と味が引き立ちます。

良質な地下水を使用。

たけのこ作りには水が大事。加工に使う
大量の水は、出水市(いずみ)に跨る
紫尾山(しびさん)から流れ出た
良質な地下水を使用
しています。



「贈り物」とたけのこ
の煮もの」のレシピはこちら
5から検索



タケマン社長



〈九州〉タケマン
国産たけのこ
お料理素材
(150g入・1袋)

〈九州〉タケマン
国産筍水煮
(ハーフカット)
(100g当り)

139円(税抜)

199円(税抜)