

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

11/22(木)23(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良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、おいしいこんにやく料理ができるのです。

〈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)

(各1袋) **99**円(税抜)

