



業務用カタログ



製造元 茂木食品工業株式会社

群馬県甘楽郡下仁田町東野牧 229-1

	品名	さしみこんにゃくのどごし 白・青		
		規格×ケース入り数	賞味期限	保存方法
		1Kg×10袋	90日	常温
	厳選した原料を使い、冷温で原料を溶いてじっくり熟成させ、一枚一枚手造り風に仕上げたスライス済みのさしみこんにゃくです。のどごしのなめらかな食感が自慢の生タイプのさしみこんにゃくです。			
	原材料	召し上がり方		
	こんにゃく粉(群馬県産)、青は青の水酸化カルシウム	よく冷やしてから軽く水洗いし、そのままお召し上がりいただけます。		

	品名	生とろさしみこんにゃく		
		規格×ケース入り数	賞味期限	保存方法
		150g×30袋	90日	要冷蔵
	厳選した原料を使い、冷温で原料を溶いてじっくり熟成させ、特殊製法によりとろーりとしたまったく新しい食感のさしみこんにゃくです。四万十川の川のりを使い、風味豊かに仕上げてあります。生造りの為、常温で置いておきますと、独特の柔らかさが失われます。			
	原材料	召し上がり方		
	こんにゃく粉(群馬県産)、川のり水酸化カルシウム	よく冷やしてからお好みの大きさにスライスしてお召し上がり下さい。水と盛り付けますと涼しさが増し、さらにおいしく召し上がれます。		

	品名	缶蒸し さしみこんにゃく 白		
		規格×ケース入り数	賞味期限	保存方法
		175g×30袋 ・ 500g×25袋 ・ 1000g×10袋	180日	常温
	昔ながらの製造方法の「水かき缶蒸し製法」で時間をかけて仕上げたさしみこんにゃくです。じっくり蒸されたこんにゃくは、腰と弾力があります。			
	原材料	召し上がり方		
	こんにゃく粉(群馬県産)、水酸化カルシウム	お好みの厚さにスライスして、辛子酢みそ・わさび醤油などでお召し上がり下さい。湯でこぼしの必要はありません。		

	品名	缶蒸し さしみこんにゃく 青		
		規格×ケース入り数	賞味期限	保存方法
		175g×30袋 ・ 500g×25袋 ・ 1000g×10袋	180日	常温
	昔ながらの製造方法の「水かき缶蒸し製法」で時間をかけて仕上げたさしみこんにゃくです。じっくり蒸されたこんにゃくは、腰と弾力があります。			
	原材料	召し上がり方		
	こんにゃく粉(群馬県産)、青のり水酸化カルシウム	お好みの厚さにスライスして、辛子酢みそ・わさび醤油などでお召し上がり下さい。湯でこぼしの必要はありません。		

	品名 缶蒸し さしみこんにゃく 生ゆず			
	規格×ケース入り数		賞味期限	保存方法
	175g×30袋		180日	常温
昔ながらの製造方法の「水かき缶蒸し製法」で時間をかけて仕上げたさしみこんにゃくです。じっくり蒸されたこんにゃくは、腰と弾力があります。				
	原材料		召し上がり方	
	こんにゃく粉(群馬県産)、ゆず皮、クチナシ色素、水酸化カルシウム		お好みの厚さにスライスして、辛子酢みそ・わさび醤油などでお召し上がり下さい。湯でこぼしの必要はありません。	

	品名 缶蒸し さしみこんにゃく めんたい			
	規格×ケース入り数		賞味期限	保存方法
	175g×30袋		180日	常温
昔ながらの製造方法の「水かき缶蒸し製法」で時間をかけて仕上げたさしみこんにゃくです。じっくり蒸されたこんにゃくは、腰と弾力があります。				
	原材料		召し上がり方	
	こんにゃく粉(群馬県産)、魚卵・唐辛子、水酸化カルシウム		お好みの厚さにスライスして、辛子酢みそ・わさび醤油などでお召し上がり下さい。湯でこぼしの必要はありません。	

	品名 ゆばこんにゃく			
	規格×ケース入り数		賞味期限	保存方法
	130g×50袋		90日	常温
こんにゃくの原料をさらに精製し、豆乳を練り合わせた、薄膜状でとても滑らかな食感のこんにゃくです。				
	原材料		召し上がり方	
	こんにゃく粉(群馬県産)、豆乳、トレハロース、水酸化カルシウム		さしみで召し上がる場合は、わさび醤油やだし醤油(ワケギ・もみじおろし)で、また鍋物・煮物・炒め物など、幅広くご利用いただけます。	

 	品名 おつまみこんにゃく ちょこっと酢っぱ			
	規格×ケース入り数		賞味期限	保存方法
	1Kg×10袋 ・ 500g×20袋		120日	冷暗所
こんにゃくのプリッとした食感を出し、漬け込み液の無いタイプのおやつこんにゃくに仕上げました。しその風味と酸味でさっぱりとした味をいつでもどこでも手軽にお召し上がりいただけます。				
	原材料		召し上がり方	
	こんにゃく粉、砂糖、食塩、みりん風調味料、紅芋酢、酵母エキス、ソルビトール、トレハロース、酸味料、調味料(アミノ酸等)、香料、赤色106号・赤色102号		そのままお召し上がりください。	

	品名 みそ漬けこんにゃく・みそ漬けこんにゃくゆず味							
	<table border="1"> <tr> <th>規格×ケース入り数</th> <th>賞味期限</th> <th>保存方法</th> </tr> <tr> <td>230g×24</td> <td>90日</td> <td>低温</td> </tr> </table>	規格×ケース入り数	賞味期限	保存方法	230g×24	90日	低温	<p>水かき缶蒸し製法で仕上げたさしみこんにゃくを、特製の田舎味噌にじっくり漬け込んだ、本格的なみそ漬けこんにゃくです。味噌の風味が豊かで、そのまますぐに召し上がれます。『ゆず味』はゆず皮入りのおさしみこんにゃくがみそ漬けになっています。</p>
規格×ケース入り数	賞味期限	保存方法						
230g×24	90日	低温						
	原材料 こんにゃく粉(群馬県産)、みそ、みりん風調味料、砂糖、オリゴ糖、酸味料、調味料(アミノ酸等)、ゆず味はゆず皮	召し上がり方 お好みの厚さにスライスしてお召し上がり下さい。お茶請け・酒の肴、お漬物としての1品にどうぞ..						

	品名 粕漬けこんにゃく							
	<table border="1"> <tr> <th>規格×ケース入り数</th> <th>賞味期限</th> <th>保存方法</th> </tr> <tr> <td>230g×24</td> <td>90日</td> <td>低温</td> </tr> </table>	規格×ケース入り数	賞味期限	保存方法	230g×24	90日	低温	<p>水かき缶蒸し製法で仕上げたさしみこんにゃくを、造り酒屋で本格熟成した酒粕にじっくり漬け込んだこんにゃくです。そのまますぐに召し上がれます。熟成粕の芳醇な香が豊かです。</p>
規格×ケース入り数	賞味期限	保存方法						
230g×24	90日	低温						
	原材料 こんにゃく(群馬県産)、酒粕、みりん風調味料、砂糖オリゴ糖、酸味料、食塩、調味料(アミノ酸等)	召し上がり方 薄くスライスしてお召し上がり下さい。酒粕はお好みにより少し付けておくか、水洗いしても結構です。柑橘系の汁をかけると、さっぱり召し上がれます。						

	品名 うま辛こんにゃく							
	<table border="1"> <tr> <th>規格×ケース入り数</th> <th>賞味期限</th> <th>保存方法</th> </tr> <tr> <td>350g×20袋</td> <td>120日</td> <td>常温</td> </tr> </table>	規格×ケース入り数	賞味期限	保存方法	350g×20袋	120日	常温	<p>ピリッと辛みと、かつおだしの旨みたっぷり利かせた三角こんにゃくです。そのまま召し上がれます。</p>
規格×ケース入り数	賞味期限	保存方法						
350g×20袋	120日	常温						
	原材料 こんにゃく粉(群馬県産)、醤油、鰹エキス、みりん風調味料、砂糖、魚醤、唐辛子、トレン、調味料(アミノ酸等)、アルコール、水酸化Ca	召し上がり方 袋から出しそのままお召し上がり下さい。温めても美味しく召し上がれます。						

	品名 梅の香こんにゃく							
	<table border="1"> <tr> <th>規格×ケース入り数</th> <th>賞味期限</th> <th>保存方法</th> </tr> <tr> <td>160g×30袋</td> <td>90日</td> <td>低温</td> </tr> </table>	規格×ケース入り数	賞味期限	保存方法	160g×30袋	90日	低温	<p>水かき缶蒸し製法で仕上げたさしみこんにゃくを国産梅の梅エキスに漬け込んだ、梅の香り豊かなこんにゃくです。梅の花形に型抜きしてありますので、見た目もきれいです。</p>
規格×ケース入り数	賞味期限	保存方法						
160g×30袋	90日	低温						
	原材料 こんにゃく粉(群馬県産)、野沢菜、梅酢、醸造酢、紅芋酢、砂糖、酸味料、調味料(アミノ酸)、水酸化カルシウム	召し上がり方 お好みの厚さにスライスしてそのまま、また野菜や海藻などと合わせてサラダ風にしてもさっぱりとした味を楽しめます。						

	品名	こんにゃく冷麺 平麺タイプ		
		規格×ケース入り数	賞味期限	保存方法
		200g×50袋	90日	冷暗
<p>こんにゃくを平麺に押し出しました。つゆのからみがよくつるつるとした滑らかなのどごじです。青のりの風味が豊かです。</p>				
	原材料	召し上がり方		
	こんにゃく粉(群馬県産)、青のり、クロレラ、水酸化カルシウム	だし汁、中華スープ、ごま味噌スープなど、お好みのスープでお召し上がり下さい。山かけ風にしても美味しく召し上がれます。		

	品名	らーめんこんにゃく(豆乳入り麺) 黄色		
		規格×ケース入り数	賞味期限	保存方法
		180g×50袋	90日	冷暗
<p>豆乳を練り込んだ、つるつとして滑らかな食感のラーメン風こんにゃく麺です。</p>				
	原材料	召し上がり方		
	こんにゃく粉(群馬県産)、豆乳、クロナシ黄色素、水酸化カルシウム、	こんにゃく麺はお湯に通して温めるだけでOK。通常のラーメンと同じように醤油、味噌など、お好みのスープでお召し上がり下さい。		

	品名	そばこんにゃく		
		規格×ケース入り数	賞味期限	保存方法
		180g×50袋 ・ 500g×20袋	120日	低温
<p>こんにゃくと良質のそば粉を練り合わせた、他のこんにゃく麺とはちよっと違った食感のそば粉入りこんにゃく麺です。こんにゃくの食物繊維やそばに多く含まれる要素が健康食品としてお勧めです。</p>				
	原材料	召し上がり方		
	こんにゃく粉(群馬県産)、澱粉、そば粉、水酸化カルシウム	ボールにあけ水に浸して30分～1時間冷蔵庫でよく冷やしてあく抜きをし、ざるそば風にして召し上がり下さい。より蕎麦に近い食感です。		

	品名	こんにゃくそば (乾麺)		
		規格×ケース入り数	賞味期限	保存方法
		200g×20本	360日	常温
<p>そば粉にこんにゃく精粉をつなぎに練り込んだ、こんにゃくそばです。こんにゃく粉が練り込まれる事により「こし」のあるそばに仕上がリ、茹で上げ後も通常のそばより伸びにくいのが特徴です。</p>				
	原材料	召し上がり方		
	小麦粉、そば粉、食塩、こんにゃく粉、	通常の乾麺より少し長めに6～8分程茹でた後、流水で麺を洗い、よく冷やしてざるそばでお召し上がり頂けます。また、かけそば風にしてもコシがあります。		

	品名 板こんにゃく (缶蒸し)		
	規格×ケース入り数 250g×50袋・500g×20袋・1Kg×10袋	賞味期限 180日	保存方法 常温
昔ながらの製造方法の『水かき缶蒸し製法』で、時間をかけてじっくり蒸し上げた、腰と弾力がある田舎こんにゃくです。			
	原材料	召し上がり方	
	こんにゃく粉(群馬県産)、海藻粉(ひじき粉)水酸化カルシウム	おでん、煮物、和え物など幅広くお使いいただけます。	

	品名 小玉こんにゃく 白・黒		
	規格×ケース入り数 600g×20袋	賞味期限 180日	保存方法 常温
昔ながらの製造方法で、時間をかけてじっくり蒸し上げた、腰と弾力がある小玉こんにゃくです。一口サイズの使いやすい大きさです。			
	原材料	召し上がり方	
	こんにゃく粉(群馬県産)、黒は海藻(ひじき粉)、水酸化カルシウム	おでん、煮物、和え物など幅広くお使いいただけます。	

	品名 中玉こんにゃく 白		
	規格×ケース入り数 1Kg×10袋	賞味期限 180日	保存方法 常温
昔ながらの製造方法で、時間をかけてじっくり仕上げた、腰と弾力がある中玉こんにゃくです。ピンポン玉くらいの大きさです。(1袋およそ35玉入りです。)			
	原材料	召し上がり方	
	こんにゃく粉(群馬県産)、水酸化カルシウム	味付け玉こんにゃくにするには最適なサイズです。おでん、煮物などにお使いいただけます。	

	品名 三角こんにゃく 黒 32枚・64枚		
	規格×ケース入り数 各 10袋	賞味期限 180日	保存方法 常温
昔ながらの製造方法の『水かき缶蒸し製法』で、時間をかけてじっくり蒸し上げた、腰と弾力があるこんにゃくです。おでんなどに最適です。 (スジ入りは注文生産になります。)			
	原材料	召し上がり方	
	こんにゃく粉(群馬県産)、海藻粉(ひじき粉)水酸化カルシウム	おでん、煮物などにお使いいただけます。	