



こんにやく香肌麺



認定日:令和4年9月16日

こんにやくに三重県産の玄米粉を練りこんだこんにやく麺です。そうめんのような細麺で、しっかりした歯ごたえがあり、味の絡みがいいのも特徴です。水洗いだけですぐ使え、シーンを選ばず、美容と健康をカラダの内面から応援するヘルシーヌードルです！

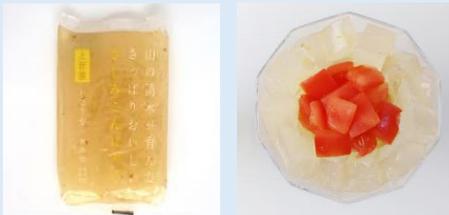
山の清水が育んださっぱり  
おいしいさしみこんにやく あおさ



認定日:令和4年9月16日

香肌峡の雄大な自然と清流が育んださしみこんにやくです。全国で一番の生産量を誇る、風味豊かな伊勢志摩産のあおさのりを練りこみました。あく抜きは不要、水洗いのみで食べていただけます。食べやすい大きさに切り酢味噌や醤油でお召し上がりください。

山の清水が育んださっぱり  
おいしいさしみこんにやく しょうが



認定日:令和4年9月16日

香肌峡の雄大な自然と清流が育んださしみこんにやくです。日本一のしょうがの産地高知県産の黄金しょうがを贅沢に練りこみました。あく抜きは不要、水洗いのみで食べていただけます。食べやすい大きさに切り酢味噌や醤油でお召し上がりください。しょうが味が効いているので、和のデザートとして黒蜜きなこやハチミツをかけても美味しいです。

志摩の里海完熟天然あかもく  
さしみこんにやく



認定日:令和4年9月16日

さしみこんにやくに、三重県志摩市で育った海藻「あかもく」をたっぷり練りこみました。トロもちりとしたさしみこんにやくに、しっかりと口に残るあかもくの食感と糸引くほどのネバネバが特徴のさしみこんにやく。伊勢志摩産のあおさのりからできた風味豊かなあおさ醤油で召し上がってください。



### こんにやくすい〜つ プレーン



認定日:令和4年9月16日

香肌峡の澄んだ水を食べるような清涼感を味わえるもっちりややわらかなこんにやくに、きなこ黒蜜をかけて食べるヘルシーなデザートです。

1袋で2〜3人分 1袋あたりのカロリーは167kcalです。

冷たく冷やし、お好みの大きさにカットしてお召し上がりください。

### 香肌玉こんにやく



認定日:令和6年3月21日

日本におけるこんにやく芋の生産量のほとんどは、群馬県など北関東に集中します。三重県産はもちろん、地元産のこんにやく芋はほとんどありませんでした。その理由は、蒟蒻芋自体の生育が遅く、病気などにも弱いため、栽培が難しく、収穫するまでに時間もかかるからです。地元生産者が、こんにやく芋の安定した生産に尽力し、数年前からこんにやく芋の収穫量が増えてきており、松阪市で収穫された芋だけを使って「香肌玉こんにやく」を作りました。