



山形県庄内地方産

ぶり旨 味付け玉こんにやく



歯応えがあり旨みのしみ込んだ
「玉こんにやく」に仕上がりました

〈古今東北の産地から〉

山形県は、一人当たりのこんにやく消費量が日本一！けれども、その原料は他県である群馬県に頼っているのが現状です。

自分たちの商品は自分たちの原料でつくりたい。そんな想いから地元のこんにやく芋だけを使ってつくった商品です。

山形県庄内地方で栽培された生のこんにやく芋をそのまま使うことで、歯ごたえがあり、旨みのしみ込んだ「玉こんにやく」に仕上がりました。

まるい食品株式会社のみなさん

山形県は、地域的に貧しく、砂糖や米粉が十分に手に入らなかった江戸時代に団子の代わりとして提供されたのが、玉こんにやくの始まりとされています。その玉こんにやくを地元産の原料を使って、化学調味料を使用しない身体にやさしいものをお届けしたいと思い作りました。



〈こだわりの原料〉

山形県はこんにやく消費量が日本一を誇ることで知られていますが、原料は他県に頼っているのが現状です。地元で造る商品は地元の原料で造りたいとの強い思いから、6年前より地元の農家や鶴岡市の皆さんと共に蒔蒔芋の作付けを始めました(2018年時点)。その大切なこんにやく芋を丸ごと使って丹精込めて仕上げた商品です。また、一般的な「こんにやく粉」では得られない、「生芋」ならではの成分「グルコシルセラミド」は、保湿・潤いに効果があるといわれています。

〈製造のこだわり〉

こんにやくの生芋をまるごとすりおろし、何度も灰汁だしをするという、手間隙かけた製法を取り入れている為、こんにやく本来の美味しさや、さくさく感を楽しんで頂けます。又、化学調味料、着色料、保存料を一切使用しない身体に優しい味付けをしています。

〈山形のソウルフード“玉こんにやく”〉

総務省の家計調査によると、都道府県庁所在地でこんにやくの年間支出金額が最も多いのが、実は山形市なんです。

そして山形のこんにやく料理の定番といえば、やっぱり玉こんにやく。白いこんにやくを醤油で煮込んで、串に刺したものが基本です。味付けにだし入り醤油やみりんを使ったり、スルメと一緒に煮込んだりと、どのお店も工夫を凝らしています。そこに、からしをつけて食べるのが山形風。湯気の立つブリッと柔らかいこんにやくを頬張ると、醤油だしのほっとする味が口いっぱいに広がり、ツンとくるからしがアクセントになります。

(出典：山形県HP「おいしく食べて健康に♪
山形のこんにやく」)

〈～まるい食品の想い～〉

まるい食品は、昭和27年より「おいしいものを安全にお届けする」ことを基本に、こんにやくを作り続けて参りました。私達が取り組んでいる事業が、農家のみなさんの笑顔の数を増やし、さらには地元の雇用拡大と地域活性化に僅かでもお役に立つことを願い、これからも健康づくりのお手伝いをしていきたいと考えています。

震災から間もなく8年が経とうとしていますが、地域によっては、その爪あとがまだまだ深く残っています(2018年時点)。まるい食品では震災からボランティアで炊き出しを続けている僧侶の方々に協力して玉こんにやくを提供する取り組みも継続的に行っています。

〈おすすめの食べ方〉

そのままでもおいしいですが、季節に合わせて、夏は冷やして、冬は温めてお召し上がりいただけますと、一層おいしくお召し上がりいただけます。また、練りからしや七味唐辛子を薬味にする他、マヨネーズやカレーパウダー、播りゴマをかけても新しいおいしさをお楽しみいただけます。



〈山形県庄内地方産 ぷり旨味付け玉こんにやく〉

【分類】: デイリー

【製造者名】: まるい食品株式会社

【製造地】: 山形県鶴岡市

【主な原材料】: こんにやく(こんにやく芋(山形県産))、こんにやくのたれ(砂糖、しょうゆ、植物たん白加水分解物、発酵調味料、食塩、かつおぶしエキス、酵母エキス、魚介エキス)/水酸化Ca、(一部に小麦・大豆を含む)

【内容量】: 8個

【保存方法】: 直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください

【賞味期限】: 90日

【JANコード】: 4573381182703

【ITFコード】: 1 4573381182700