



ねじり 菓子

懐菓子

北海道産大豆のきなこ
粗糖のあじわい
甘み

「あじわい」



北海道産の大豆を焙煎したきな粉に、国内産さつまいもから作った水飴と、旨みを残した粗糖をじっくり練り込んだ、素朴で優しい味わいのお菓子です。

北海道産の大豆使用



北海道産の大豆をじっくり焙煎したきな粉を使用しています。

国産さつまいも水飴使用



国産さつまいもから作った水飴を使用しています。

鹿児島県産粗糖使用



鹿児島県奄美諸島産のさとうきびを100%使用し、風味を生かした製法で仕上げた粗糖を使用しています。

こめ油使用



国産米のこめ糠から作ったこめ油を使用しています。

なつかし 懐菓子



きなこねじりの歴史は古く、江戸時代の初期にしめ縄をイメージした縁起の良いお菓子として京都で作られ、北前船によって京都から日本全国に広まったと言われています。本品は、こだわりの原材料をじっくり練り込んだ、素朴で優しい味わいのお菓子です。

チャック付き袋入り

保存に便利なチャック付き袋入りです。

1本(約20g)あたりの栄養素

お菓子と侮ることなかれ！江戸時代には保存食やおやつとして持ち歩いたと言われています。たんぱく質・食物繊維・鉄・亜鉛・ビタミンB₁の補給にも。

たんぱく質
約3.0g

たまご
約半分

食物繊維
約1.2g

さつまいも
約1/5本

鉄
約0.7mg

ごまつな
約2.5枚

カルシウム
約13.4mg

しろす干し(約7g)
大さじ山盛り1

ビタミンB₁
約0.01mg

炒りごま
大さじ約1/3



SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>
<https://sokensha.co.jp/pickup/kinakonejiri/>

