



しらたき

生芋糸こんにゃく

生芋こんにゃく



群馬県の有機栽培蒟蒻芋を使用し、有機認証の製造工場で製造した有機生芋こんにゃく・生芋糸こんにゃく・有機しらたきです。有機 J A S 認証品です。また、あくぬき済みですので手軽にご利用いただけます。仕込み水は赤城山系の水を使用しています。水酸化カルシウム(こんにゃくの凝固剤)は帆立貝の貝殻を使用しています。

貴重な有機栽培こんにゃく芋

こんにゃく芋はデリケートな作物のため、収穫量が毎年大きく変動しますが、中でも有機栽培こんにゃく芋は全国の生産量の1%にも満たないため大変貴重です。さらに、本品に使用している有機栽培こんにゃく芋は、作物が本来持っている生命力を理解した土づくりを目指して、太陽と自然、土の力を生かした農法と、新しい技術をミックスした有機農業を実践している農場で栽培しています。(有機 JAS 法が誕生してすぐの平成12年に JONA 有機 JAS 認証を取得) 生芋こんにゃくは、皮まで使用しますので残留農薬などの心配がない有機栽培こんにゃく芋であることが特に重要であると考えます。



有機栽培の品質維持そして安定供給

こんにゃく芋の栽培には、農薬を使用しないので、雑草対策にマルチで対応しています。また、単品目だけでなく輪作体制を作り、連作障害が起きないように配慮しています。そして、年間を通じて欠品することなくお届けしたいという思いから、気候や標高の異なる地に圃場を設けた適地適作、さらにハウス栽培にも取り組んでいます。

副原料にもこだわる

副原料にも天然由来にこだわり、凝固剤は北海道産ほたて貝のカルシウム(一括表示には水酸化カルシウムで明記)を使用しています。一般的には、こんにゃく粉を使用し、海藻で色付けするものもありますが、創健社の生芋こんにゃく、糸こんにゃくは、こんにゃく芋を皮ごと使用しています。しらたきは、こんにゃく芋を精粉したものを使用しています。本来の風味を最も楽しめるよう、原料を使い分ける事はもちろん、昔ながらの製法そのままで作っています。



工場の様子



すりつぶしたこんにゃく芋と水を合わせて練る



こんにゃくをお湯の中でゆでながらあく抜き。



しらたきをお湯の中で固める



計量・包装

環境にも配慮

農場・製造工場での取り組み

バイオマスプラント

主に漬物冷凍野菜加工工場の漬け液・野菜の残渣を有効活用する液肥化プラントを設置し、発酵させ肥料に転換しています。

太陽光発電

群馬県の中でも日照時間が長い事を活用し、太陽光発電を導入しています。

地下水の利用

工場で使用する水は、赤城山系伏流水の水脈を掘削し、地下300mから組み上げています。水温11℃、毎分600リットルの水量を誇っています。この水は酒造りなど醸造や製麺にも使用される名水です。

商品づくりでの取り組み



バイオマス
使用部位: インキ
No.210231

パッケージ印刷の際使用するインクをより環境に優しいバイオマスインクに変更していきます。バイオマスインクとは、植物由来の原料を一部使用して製造したインクのことです。バイオマスマーク内にある数字は、全体の成分のうち植物由来の原料の割合(%)を示しています。



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/og_konnyaku/

