

糸をかし

こんにゃく工房「糸こんにゃく」

糸をかし特製!!「おこんにゃくさん」

こんにゃく工房「糸こんにゃく」は、下仁田産のこんにゃく芋を使用し、手練りならではの食感にこだわり、心をこめて練り込んでいます。機械練りにない、なんともいえない食感は多くの方の好評を得ています。

こんにゃく本来の風味、食感が楽しめる「プレーン」、

磯の香を感じていただける「青のり」、ピリッとしたお味の「一味」は、刺身でお召し上がりいただくだけでなく、きんぴら等のお料理にお使いいただく方もおられます。そして、糸こんにゃく一押しの「柚子」、大阪北摂・箕面市の特産品「止々呂美の柚子」を細かく刻み、こんにゃくに練り込んでいます。香りとさわやかな後味は格別です。信州・上高地みその特製の「からし酢味噌」も取り扱っております。お気軽のご注文ください。

煮物用の「玉こんにゃく（ひじき入り）」もご用意させていただいております。おでんに煮物に、そのままお使いください。お味がよくしみ込み、プリプリとおいしいと評判です。

贈答用のラッピングもさせていただいております。ご注文の際に気軽にお申し付けください。

おこんにゃくさん お品書き

○刺身こんにゃく

各種（プレーン・ゆず・いちみ・青のり）

1個 150円

○煮込み玉こんにゃく 1個 150円

○酢味噌（上高地味噌）1個 30円

○贈答用セット 1個 800円～



○プレーン



○ゆず



○青のり



○一味

