

名産品から普段の食卓を彩る健康食品へ！

食の多様化に挑戦！原材料として提供を開始しました。

商品名：「植物由来のこんにやくジャーキー」新発売



■当店の赤こんにやくを使用したジャーキー ■販売中の観光土産「赤こんにやくシリーズ」
彦根市で創業77年の老舗蒟蒻店 山中商会（代表：山田 順彦）と申します。
赤こんにやくは鉄分を含むため赤色となり、当店では、これまで赤鬼と恐れられた彦根藩主井伊直政公の「井伊の赤備え」にあやかり様々な赤こんにやくを作ってきました。
とくに当店の赤こんにやくは独自の製法で舌触りがなめらかで、歯ごたえがしっかりしており市内・県外をはじめ全国で愛されています。
当店の赤こんにやくの特徴はマンナン成分（食物繊維）が豊富に含まれており、しっかりとした歯ごたえを実現しているため、最近では肉の代用としてヴィーガン料理としても注目をいただいております。
そしてこの度、数ある全国の赤こんにやくの中から、製品の素晴らしさを評価いただき『植物由来のこんにやくジャーキー』（販売元 株式会社東京バル）の原材料としての提供を開始いたしました。
肉のような触感を実現したジャーキーや、麺の代用として糸こんにやくへの加工など、今後も様々な展開を実施してまいります。
この商品・サービスを通じて食の多様化に対応した商品提供をしていきたいと思っております。つきましては、ぜひ取材の程、宜しくお願いします。

【赤こんにやくジャーキーへの素材提供をはじめた理由】

販売元である株式会社東京バルは茨城県のつくば市にあり、筑波大学と産学連携による新素材の食品加工研究を行っている会社です。初めて連絡をいただいた時は、一度お断りしたものの、こんにやくジャーキーの開発にあたって数百ものこんにやくの試食を行っていた中で当店の赤こんにやくが一番合うのだとラブコールをいただき素材の提供を決めました。

【今後の展開について】

滋賀の名産品、赤こんにやくから、普段の食卓を彩る健康食品として消費者の皆様にご愛顧いただける商品展開を進めてまいります。

SNS (Instagram) では、当店の赤こんにやくを使用した料理の投稿等を紹介中！是非ご覧ください。

@hikonenoakakon



■ 商品概要

商品名	「植物由来のこんにやくジャーキー」
特徴	滋賀の名産、酸二三化鉄が含まれ赤くなった赤こんにやくには鉄分と食物繊維が豊富に含まれています。当店の赤こんにやくを使用したジャーキーはヘルシーでしっかりとした歯ごたえを実現！100%植物原料なのに満足感あり！ヴィーガンにも対応しています。国内ほか、シンガポール、米国にて販売中！ニューヨークの展示会でも絶賛されました。
販売先	当店の他、WEB、Amazonにて購入可能 WEB https://easyvegan.jp/ Amazon https://www.amazon.co.jp/dp/B0CJBZT6P1?ref=myi_title_dp

<資料に関してのお問合せ先>

山中商会（広報担当：山田） 電話：0749-22-1053

住所 〒522-0087 彦根市芹橋2-8-2