

便利 な 細切り こんにやく

組合員開発商品

昔ながらの製法で作る
こだわりの商品



カット済み、使い切り分量の細切りこんにやく。サッと袋から取り出して調理に使える便利なこんにやくです。
岐阜市溝口にある小澤商店さんとコープぎふの組合員と一緒に開発した商品をご紹介します！

開発の経緯

2006年のある日…

手間をかけなくてもすぐに使えるこんにやくが欲しいな…

1973年から取引のある小澤商店さんに相談すると…

ぜひ作りましょう！

他の組合員さんにアンケートを取ろう

名前も募集しましょう

サラダにも使えるように見た目をこだわりたい

こんにやくの独特なおいを抑えたい

アンケート結果から太さは4mm、長さは4cmにしよう！

商品開発を重ね…そうして完成した商品…

お値打ちなのに、すぐ使えて便利なので家に常備しています。お肉を炒めた後に、こんにやくを入れてきんぴらにします。お肉の脂と合わさってすごく美味しくできます。
(岐南町 デイジーさん)



板こんにやく1枚も使わない料理(例えばきんぴら、汁物、炊き込みご飯など)の時にちょうど良い量で、さらに切ってあるのですぐに使えてとても便利です。
(瑞穂市 お山のくまっ子さん)

便利な細切りこんにやく
蔵 120g×2
本体価格 178円
税込価格 192円
次回予定 10月3週



こだわりポイント

昔ながらの缶蒸製法
練った原料を型に入れてからしっかりとボイルし、一晩お湯の中で寝かせる「缶蒸製法」と呼ばれる昔ながらの作り方で製造しています。じっくりと熟成させることで弾力と歯ごたえが増し、美味しいこんにやくに仕上がります。

こだわりの原料

国産のこんにやく芋から作られる特等粉のみを厳選。こんにやく芋の中でも特に良質なものを丁寧に加工された原料を使用しています。また味や食感を左右する水にも長良川の伏流水を使用しています。

便利ポイント

カット済み
切る手間がないため、きんぴらや炊き込みご飯なども手軽に作ることができます。カット済みなのでそのままスープや春巻きに使うなんて声も！

使い切りサイズ
料理に使いやすい分量を2個セットにして、使いたいときに使える量にしました。



製造工場に潜入！

大正創業。長良川のほとりにて、昔ながらのこだわりの製法を受け継ぎこんにやくを作り続けています。

練った原料

型に流し込む

カット

一日後

原料を水に浸けて2時間置いたあとよく練る。よく練られて空気を含んだこんにやくは、味がしっかりと染み込みます！

専用の型によく練ったこんにやくの素を流し入れる。

専用の機械で太さ4mm、長さ4cmにカット。袋詰めし、金属探知機で異物確認を行ってから出荷！

やまとうどうじおざわしょうてん
有限会社 山留童子小澤商店
所在地:岐阜市溝口中101 番地

弾力があり味染みの良いこんにやく！

板こんにやく 本体価格 108円
蔵 230g 税込価格 116円
次回予定 11月2週

ほかにもこんな商品が！

生芋小玉蒟蒻 本体価格 148円
蔵 180g 税込価格 159円
次回予定 10月3週

皆さんと一緒に開発した細切りこんにやくも来年には20周年を迎えます。サラダにも使えるように見た目にもこだわり、多くの方から手軽に使えると好評をいただいています。昔ながらの缶蒸製法は手間も時間もかかりますが、その分出来上がりには自信があります。細切りこんにやく含め小澤商店のこんにやくをぜひ一度お試しください！
代表取締役 小澤 達也さん

美味しく食べるために

《小澤さんおすすめのレシピ》 こんにやくの梅マヨネーズ和え

細切りこんにやくは製造の過程で何度もアク抜きされるためそのまま使用できますが、調理の際にひと手間加えるとさらに美味しく食べられます！

方法① レンジでチン！
耐熱容器にこんにやくと水を入れ、ラップなしで3～4分加熱。

方法② 塩または砂糖でもむ
炒め物なら塩で、煮物なら砂糖でもんでおく。そのまま調理に！



さっぱりして美味しい！

- 材料
- 便利な細切りこんにやく……………1袋
 - ツナ缶……………70g
 - きゅうり……………適量
 - 梅肉……………梅干し2～3粒
 - マヨネーズ……………大さじ2

- 作り方
- ① 水洗いしたこんにやくに水を入れ、レンジで3～4分加熱。
 - ② きゅうりを千切りに。梅干しは種を除いて練る。
 - ③ 水気を切った冷ましたこんにやくに、ツナ、きゅうり、梅肉、マヨネーズを和えて完成！

小澤商店さんのInstagram も要チェック！



たくさんのこんにやくレシピやこんにやく作りの動画があります。



DEKO 編集者Mのお気に入り糸こんにやくの製造動画！