

蒟蒻屋本舗株式会社

【経営理念】

- ・安心・安全なものづくりで、日本の食卓を明るくする

【事業内容】

- ・液状こんにゃく『ナノコン』を使用し、健康的で安全な食品開発に貢献する。

【特 色】

- ・従前の技術でこんにゃく粉を使用したり、こんにゃく糊で使用したりというものがありましたが、いずれも満足な結果が得られなかったり、食品に混合するのが難しかったりして、広く製造業界に行き渡る事はありませんでした。

液状こんにゃく『ナノコン』は誰にでも容易に食品への応用ができ、十分な結果が得られる事で、様々な食品に展開されると思います。

- ・マヨール ゼロプラスは、国産大豆とこんにゃくを使用した、卵不使用のマヨネーズタイプドレッシングです。
卵アレルギーの方や、コレステロールを気にする方にも、安心して食べていただける商品です。
カロリーも従来品の58%OFFを実現！



- ・こんにゃくは非可逆性の物性を持つ事により、気温による影響を受けず、糊っぽさもなく、その構成成分のほとんどが水分ですので、食味に影響することなく、油を減少できます。また、卵を使用することなく乳化を提供できる技術なのです。

所在地	鴻巣市糠田2858		
電 話	048-596-5235	FAX	048-596-5230
URL	http://www.konnyaku-ya.co.jp		