

生芋こんにゃく

地物のこんにゃく芋を昔ながらの手延べ製法で一品ずつ丹念に仕上げた手作りこんにゃくです。懐かしい風味と味わいをお楽しみいただけます。



京丹後市
久美浜町

京都府の北部
自然豊かな
京丹後市久美浜町で
親子二代、そして
元気なスタッフに達と
蒟蒻づくりを
営んでいます。



京都府

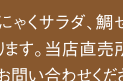
池市の美味しい
生芋こんにゃくができるまで

こんにゃく芋を洗い、茹でてからすりつぶして糊状にして、昔ながらのバタ練り製法で作っています。この製法によりこんにゃくに細かい気泡が入り味がしみ込みやすくなります。

バタ練り製法とは「バタンバタン」と音がなることからバタ練り製法と言われています。



池市の
こんにゃく
づくり



お問い合わせは…

池市食品

〒629-3410 京都府京丹後市久美浜町115

TEL 0772-82-0040

[営業時間] 9:00~16:00 土・日・祝休

☞kon-nyaku@ikeichi-syokuhin.jp



こんにゃくの他にもこんにゃくラーメンやこんにゃくサラダ、鯛せんべい、国産たけのこなど多数の商品を取り揃えています。当店直売所にもなっています。詳しくはHPをご覧ください。お問い合わせください。

池市食品の
公式ホームページが
出来ました。



どどんどん
アクセスしてネ

ikeichi-syokuhin.jp