

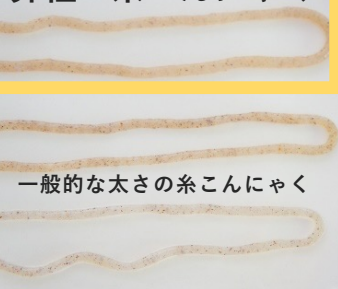
# 食べればわかる存在感！太い糸こんにゃく 5色の刺身こんにゃく こんにゃくスイーツ

◆有限会社ケーフーズ生田目 URL : <https://namatameya.com/>

(作成日) 2024年7月3日



弊社の糸こんにゃく



一般的な太さの糸こんにゃく



## 【ポイント】

**お客様からの「輪ゴムか！」という感想からはじまった「太さ」、「美味しさ」へのこだわり**  
 弊社がこんにゃく製造を始めてからしばらくしたある日、お客様から「糸こんにゃくを煮て食べたら輪ゴムのようだった」と感想をいただきました。  
 それを聞いた製造スタッフが、2mmの太さだった糸こんにゃくを2倍の4mmに変更したことにより、しなやかな弾力を残しつつ、食べ応えが抜群な当社の「糸こんにゃく」が生まれました。  
 すき焼きに入れても名脇役として、きちんと主張ができる食感が楽しめる糸こんにゃくです。

また、5色の刺身こんにゃくや、グルテンフリーで低カロリーなこんにゃくなど江戸時代から続く日本の伝統食「こんにゃく」を守りながら、進化する新しい食べ方の提案をいたします。昔からこんにゃくの産地だった埴町の清らかな水と、こだわりの原材料を贅沢に使用し、職人の技が支える、太くてうまい糸こんにゃくをはじめ弊社のこんにゃく製品をお試し下さい。

## 【商品ラインナップ】

- 太めの糸こんにゃく
- 5色のさしみこんにゃく (白ブレン・黄ゆず・緑わかめ・赤唐辛子・黒海藻) 1玉200g
- こんにゃくスイーツARARE (グルテンフリーのこんにゃくシロップ漬け)
- 自社栽培の「菊芋茶」「カモミールティー」

## 【飲食店取り扱いメニュー例】

こんにゃくの刺身 すき焼きに存在感ある糸こんにゃく

【取り扱い飲食店・外食企業】

福島県内の旅館 (すき焼き用糸こんにゃく)

## 【基本情報】

事業内容	こんにゃく・菓子・惣菜・漬物・壘詰食品類の製造、卸及び販売等
会社所在地	〒963-5402 福島県東白川郡埴町常世北野新八幡44
担当者名	鈴木 なおみ
電話番号	0247-43-0429
FAX	0247-43-0449
メールアドレス	ksfs@coral.ocn.ne.jp

対応エリア	全国	○	エリア							
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談									
発注方法	電話	○	FAX	○	LINE		メール	○	インフォマート	
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日									
決済方法	当月末支払い						翌月末支払い			○
現地見学	要相談									
商談方法	オンライン	○			出張商談					