

＼おいしさつないであたらしく！

日本生協連コープ商品



としてデビュー

自然豊かな長野県の水を使用した、  
こだわりのこんにゃくです



**Coop's**  
**こんにゃく**  
糸こんにゃく200g  
板こんにゃく250g  
〈賞味期間30日(冷蔵)〉



**CO-OP** コープこうべ発  
**こんにゃく** 糸こんにゃく200g 板こんにゃく250g

**Coop's**  
**生芋こんにゃく**  
糸こんにゃく180g  
板こんにゃく230g  
〈賞味期間20日(冷蔵)〉

- 国産こんにゃく粉を100%使用。下ゆで不要
- 常温保存可(賞味60日)※
- 原材料名:板には海藻粉末を使用。  
「板=こんにゃく粉(国産)、海藻粉末/水酸化Ca(こんにゃく用凝固剤)」  
「糸=こんにゃく粉(国産)、水酸化Ca(こんにゃく用凝固剤)」

製造メーカーについて

2社の  
強カタッグで  
製造中!

委託(商品開発、原料仕入れ):  
**株式会社 関越物産**  
(東京都豊島区)  
1973年設立。生芋の産地に  
近い群馬県渋川市に関越物  
産 群馬工場がある。



製造:株式会社 細萱食品  
(長野県佐久市)  
1976年設立。蒟蒻・糸こんにゃく・ところん・ゼリーを  
製造。昔ながらの製法を再現しつつ、衛生的な設備で製造を  
行っている。2019年、新工場竣工。

**CO-OP** **生芋こんにゃく** 糸こんにゃく200g 板こんにゃく250g

- 群馬県産生芋100%使用。下ゆで不要
- 常温保存可(賞味60日)※
- 原材料名:こんにゃくいも(群馬県)/水酸化Ca(こんにゃく用凝固剤)

※こんにゃくを空気に触れない状態で包装することにより、  
常温保存ができ、賞味期間の延長が可能になりました。

デリケートなこんにゃく芋を  
しっかり管理

【関越物産 編】

原料のこんにゃく芋について.1

生芋こんにゃくには全国の9割以上を占める群馬県産こんにゃく芋を100%使用。水はけのよい火山灰土の土地、赤城山や谷川岳を水源とする利根川の流れなど、豊かな自然環境がこんにゃく芋の栽培に適しています。

原料のこんにゃく芋について.2

3年間かけて大切に育てられた群馬県産のこんにゃく芋を、仕入れ後にきれいに洗浄し、一年間使う分をまとめてマイナス20℃の冷凍庫で冷凍保存し鮮度を保っています。



田中パイヤーと  
こんにゃく芋

板こんにゃくは「缶蒸し製法」で  
生芋こんにゃくは「生芋100%使用」に

【細萱食品 編】

開発のポイント.1

板こんにゃくはいずれも、適度に空気を含ませたこんにゃくの生地を型(缶)に流し込み、ゆっくりと時間をかけて炊き上げる「缶蒸し製法」を採用。こんにゃく芋本来の風味と独特の弾力が特長です。原料の配合や熱のかけ方に工夫し、従来品の歯ごたえ・風味にできる限り近づけました。

開発のポイント.2

生芋こんにゃくは、従来品のコープスが生芋と精製したこんにゃく芋粉をブレンドしたタイプでしたが、「生芋100%」にこだわりました。

Q&A

Q:「生芋板こんにゃく」の封入水が黄色いのはなぜ?

A:こんにゃく芋の成分(ポリフェノール等)が溶け出したものです。



作ってる人から

細萱食品と関越物産のこんにゃくを知り尽くした2社が、強力なタッグを組んでつくり上げました。自信をもっておすすめします!



関越物産  
品質保証部  
鎌田 守彦さん

細萱食品  
代表取締役社長  
細萱 聖さん

関越物産  
営業本部  
村尾 寧久さん

関越物産  
営業本部  
植田 浩太さん