

食物繊維が豊富で、その香りと特有の食感は多くの日本人に好まれる野菜です。また、ごぼうは水溶性・不溶性食物繊維をバランス良く含む良質の食材です。きんぴら・煮物・かき揚げなどさまざまなお料理に演出できます。

天然素材の乾燥・水煮ごぼう

とれたての素材をご提供いたします。



(調理写真はイメージです)

乾燥製品

水戻しした後の水分を吸収した状態でみずみずしさを再現します。とれたての生ごぼうを灰汁抜きしたあとに独自の製法で乾燥しました。



乾燥ごぼう3×3×15 (15kg×1袋)



乾燥ごぼう3×3×30 (15kg×1袋)



乾燥ごぼう3×3×50 (15kg×1袋)



乾燥ごぼうささがき (15kg×1袋)

水煮製品

とれたての生ごぼうを灰汁抜き後に素早く水煮にして、独特な香りと食感をバックしました。開封時には生ごぼうそのものです。



ごぼう水煮5×5×5 (2kg×8袋)



ごぼう水煮7×7×7 (2kg×8袋)



ごぼう水煮乱切(4g~6g) (2kg×8袋)



あの店に行けばきっと何か新しい食材に出合えるという期待感に天然素材はお応えします。



REGISTERED ORGANIZATION NO.F004-ISO22000 野菜類・果実類・そのほかの 水素製品製造

日本農林水産省有機JAS認定工場 ISO22000認証工場



天然素材株式会社

TENNENSOZAI CO.,LTD.

〒876-0822大分県佐伯市西浜10834-60
TEL0972-22-4151 FAX0972-22-4157
10834-60 NISHIHAMA SAIKI City OITA Pref.
JAPAN ZIP:876-0822
ホームページ <http://www.ten-nen.com/>