



ニンジンの銀杏切り



水で戻せば
生ニンジン

乾燥ニンジン銀杏切り

汁もの、煮物、浸しもの、鍋もの、炊き込みごはんなどあらゆる料理のシーンに是非お試しください。



口に入れた時、唇・口内の粘膜・歯・喉などで感じる弾力や滑らかさなどの感触、いわゆる食感が料理の味を支配すると言われております。

原寸大

水戻し前

約7倍以上
水戻し約30分

水戻し後



日本農林水産省有機JAS認証

日本本社工場有機JAS農産加工工場/第1127号
日本本社有機JAS農産加工品輸入/第1126号
インドネシア有機JAS農産加工工場/第1137号
インドネシア生産者(さつまいも・大根)/第1136号
インドネシア生産者(さつまいも)/第1138号
インドネシア生産者(麻竹)国有林収穫認証/第1168号
中国タケノコ水煮有機農産物/第1177号



HACCP認定工場
日本農林水産省有機JAS認証工場

天然素材株式会社

〒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 〒876-0822