

中面に
こんにやくの
イラストが
あります!!
↓

岡本こんにやく本舗

こんにやく

岡本
商
断

岡本の
手づくり

永源寺名物



(有) 岡本こんにやく本舗

〒527-0212 滋賀県東近江市永源寺高野町328

TEL.(0748) 27-0129 FAX.(0748) 27-2027

営業時間 AM9:00~PM5:00 定休日 不定休

<http://www.okamoto-konnyaku.com>

ホームページもご覧ください





こんにゃくのしぐれ煮

- 材 料 ●角こんにゃく……………1丁
 ●砂糖……………大2~3
 ●土生姜(すりおろし)……………大1
 ●濃口醤油……………大3~4

- 作り方 ①こんにゃくを一口大にちぎり、熱湯で1分ほどゆでる。
 (生芋使用のためアクを抜く)
 ②①をざるにあけ水気を切り鍋に戻す。
 中火にかけながら、1丁につき、
 砂糖大2~3土生姜(すりおろし)大1を入れ
 水分がなくなるまで炒る。
 ③水分がなくなったら、
 濃口醤油大3~4を入れ炒り煮する。



臨濟宗永源寺周辺は古くから茶の栽培と共に
 その園作として、こんにゃくの栽培が盛んなところ。
 こんにゃくは精選料理には
 欠かせないものであったところから
 永源寺はもとより周辺にもさまざまな料理で
 地元こんにゃくにゃくが食されてきました。
 当岡本の手造りこんにゃくは
 こんにゃくの生芋をそのまま煮て
 これを糊状につぶして
 手造り作業にて仕上げる為、全体に生地があらう、
 歯切れもよくて味がよくしみ込みますので
 皆々様に大変好評を得ています。

商品のご紹介



- ◆大玉こんにゃく (写真①)
- ◆角こんにゃく (写真②)
- ◆小玉こんにゃく (写真③)
- ◆枕糸こんにゃく
- ◆つきこんにゃく
- ◆さしみこんにゃく (写真④)
- ◆白・青のりごま一味
- ◆そばこんにゃく (スープ付)
ざるそばこんにゃく鍋

地方発送承ります。(送料別途)

電話・FAXにてお申し込みください。