

永源寺名物

岡本の

手づくり

こんにゃく

西本香  
正製

岡本こんにゃく本舗

中面に  
こんにゃくレシピ  
あります!!  
↙





## 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生生姜(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

その間作として、こんにやくの栽培が盛んなところ。

こんにやくは精進料理には

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た料理で

地元のこんにやくが食されてきました。

当岡本の手造りこんにやくは

こんにや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



- ◆大玉こんにやく (写真①)
- ◆角こんにやく (写真②)
- ◆小玉こんにやく (写真③)
- ◆枕糸こんにやく
- ◆つきこんにやく
- ◆さしみこんにやく (写真④)  
白・青のり・ごま・一味
- ◆そばこんにやく (スープ付)  
ざるそば風こんにやく・麺

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。



(有) 岡本こんにやく本舗



# (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

