



多摩こんにゃく

・概要

食用としてのこんにゃくは、仏教と共に伝来し平安時代に大衆食品化したと言われている。今日の日本人の食生活では、食物繊維が不足し、成人病・文明病にかかりやすい状況にあります。こんにゃくはその食物繊維を多量に含んだ低カロリーでヘルシーな食品です。

多摩こんにゃくは、吟味されたこんにゃく芋粉と秋川溪谷のおいしい水をふんだんに使用し、伝統の風味を生かしつつ、特殊な製法で練り上げられている。



近年では黄色の『ゆず入りこんにゃく』や『こんにゃくそば』、『ラグビーボールこんにゃく』などと様々なユニークこんにゃくも登場しているため自分のお気に入りこんにゃくを探してみるのも面白いかもしれない。