

乳酸菌のマイルドな酸味が美味しい、冬期限定の木曾の味「すんき汁」。カラダに良いといわれる季節限定の味が、嬉しいフリーズドライ製品(FD)になりました。

季節を選ばず、お湯を注ぐだけで木曾伝統の味をお手軽に味わえます！

(固形FDを器に移し160ccのお湯を注げば完成)

朝や晩の食卓に、お弁当のお供に。まろやかな酸味が醸す、やみ付きになる味をお楽しみください。

すんきは食塩や砂糖をいっさい使用せず、乳酸菌だけで発酵させた注目度ナンバーワンの健康食品です。

植物由来の乳酸菌は活きたまま腸に届くといわれていますが、すんき乳酸菌の持つ幾つもの機能性から「美味しくて体に良い」とされ、今最も注目される健康食品のひとつです。



株式会社 日義特産

弊社ではGI登録産品(*)「すんき」の製造販売、加工品の販売もしております。

*GI: 地理的表示保護制度 (2017年5月26日 農林水産大臣登録第34号)



 木曾の風、笑顔で包みありがとうございます。



国道19号線沿・木曾随一の広さ
道の駅 日義木曾駒高原
ささりんどう館

〒399-6101 長野県木曾郡木曾町日義 4730-3

TEL.0264-23-3644

www.michinoeki-kisokoma.jp

info@michinoeki-kisokoma.jp ささりんどう館

 木曾の風、笑顔で包みお届けします。



厳選された木曾のショッピングサイト

木曾ショップ 

www.kiso-shop.jp

木曾ショップ