

群馬県昭和村のこんにやく屋さんを作る

こんにやく塩焼きそば

色々食べ比べて作りました！！

食感の良い細めのこんにやく麺

体に嬉しい

71kcal

一食分



こんにやく麺に合わせた
専用塩だれ付き

昭和村に広がるこんにやく畑



昭和村と蒟蒻芋

～蒟蒻芋生産量日本一の村～

蒟蒻芋の生産量日本一の群馬県。

その生産量は56,500ト/年にのぼり、
2位の県の約31倍、全国生産量の91%と
なっております。

こんにやく芋とこんにやく



私達の会社がある昭和村は赤城山の
北西麓に位置し、水捌けの良い土壌と、
栽培技術の高さで、県内でも屈指の
蒟蒻芋の産地となっております。

その生産量は群馬県内の約4割を占め、
日本一の蒟蒻芋産地と呼ばれております。

※裏面がレシピになっています

こんにゃく焼きそばのレシピ

一人前材料

- ・こんにゃく麺 1袋 (130g)
- ・付属の塩だれ 1袋
- ・豚肉 30~50g
- ・野菜 150g
キャベツ・ピーマン (パプリカ) ・もやし
しいたけ・人参などお好みで
- ・サラダ油 少々

調理手順

1. こんにゃく麺を軽く水洗いし、食べやすい長さに切り、ザルなどで水気を切っておく
※こんにゃく麺を2分ほど乾煎りすると、より一層美味しく仕上がります
2. フライパンに油を薄く伸ばし、豚肉を入れ火を通す
次に火の通りにくい野菜から入れ、炒める
3. こんにゃく麺を入れ具材とよく混ぜながら炒める
4. 付属のタレを入れ、強火で1~2分炒める
※タレを少量残し、薄い場合全量入れるのがおすすめです
5. お皿に盛り付け完成