Kanbe Mankichi Inc.
神戸万吉商店
☎0274-82-2301
群馬県甘楽郡下仁田町
大字川井６７番地１

業務用こんにゃく芋販売

生芋こんにゃく用原料のご案内（通年販売）

家庭用こんにゃく芋販売

手作りこんにゃく用（少量販売）

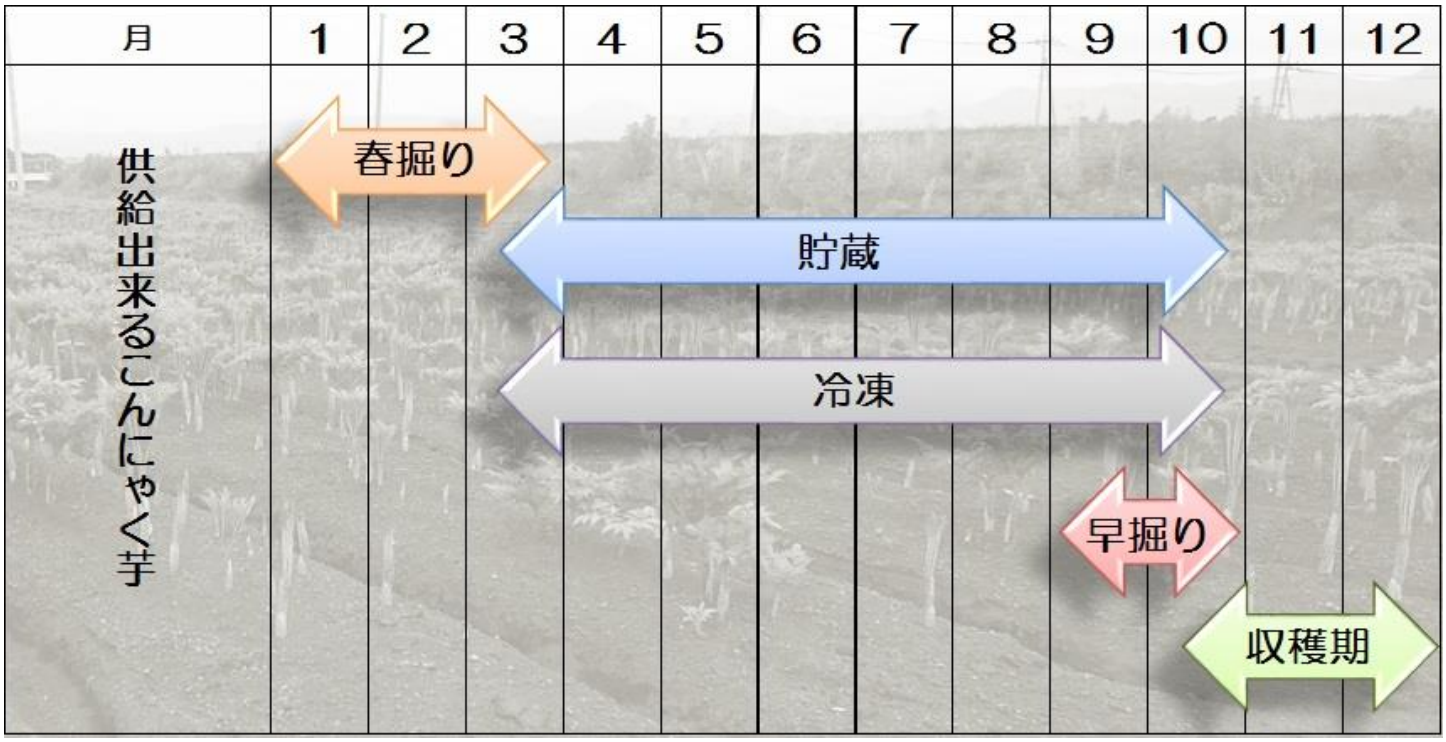
こんにゃく芋は収穫後の保管が難しいので長期の貯蔵に不向きです。そのために収穫期（10～12月）以外でのこんにゃく芋の販売ができませんでした。

そこで、私たちは契約農家さんと協力して１年を通してこんにゃく芋を供給できる収穫スケジュールを整えました。

1980年代に始めたこんにゃく芋の販売は、今では日本中に販売するまで広がっています。２０００年からは、新たに有機栽培や特別栽培など付加価値の高いこんにゃく芋の取り扱いも始めました。

少量から業務用まで、まずはお気軽にご相談ください。

こんにゃく芋収穫スケジュール



春掘りこんにゃく芋
　契約農家さんに１月～３月に掘ってもらっている芋です。

貯蔵こんにゃく芋
　収穫した生芋を冷蔵庫で貯蔵している芋です。

冷凍こんにゃく芋
　収穫期の芋を洗ってから冷凍した芋です。

早掘りこんにゃく芋
　契約農家さんに９月に掘ってもらっている芋です。

こんにゃく芋の収穫期（１０月～１２月）
　収穫の最盛期で、品種・大きさなど豊富です。

ご要望にお応えします。

こんにゃくを作る場合の程よい大きさは、作る方によってそれぞれ違ってきます。使いやすい大きさや見た目など、お好みをお伝えください。

こんにゃく芋の保管方法

こんにゃく芋はたいへん傷みやすい作物です。そのため保管が難しく長期保存に不向きです。こんにゃく芋の保管は次の2点に注意してください。

・風通しの良いこと　・温度管理（凍みない温度）

こんにゃく芋の冷凍について

一度に使いきれない場合には、冷凍保存がおすすめです。

こんにゃく芋の冷凍はいくつかのポイントを押さえればご家庭でも簡単に可能です。

詳しくは付属の冊子をご確認ください。

段ボールに詰めて発送します。

1箱に20kgまで入ります。ご要望の数量をご注文下さい。

20kg以上でのご注文の場合複数個口での発送となります。

ご注文の数量に応じて箱が異なります。

⚠ ご注意　●到着後、すみやかに開封して空気を入れ替えてください。●生のこんにゃく芋は刺激が強いため注意が必要です。手袋などを着用してください。●収穫の時期により芋の状態が異なります。●在庫状況によってはご希望に沿えない場合があります。

お問い合わせ先

株式会社神戸万吉商店

〒370-2606 群馬県甘楽郡下仁田町大字川井67-1

TEL 0274-82-2301

<受付時間>土日祝日を除く　AM9：00～16：00まで

http://www.mankichi.co.jp

info@mankichi.co.jp

オンラインショップ
農家のまんま

農家さんの実力、見せつけます！
・農家さんがこっそり食べてるおいしい野菜
・こだわり原料から作った加工食品　などなど
農家さんからそのまんまお届けします。