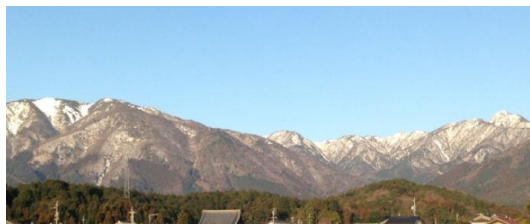


株式会社 古川食品は、豊かな自然と良質で豊富な水に恵まれた、三重県のいなべ市に所在している、こんにゃくのメーカーです。

工場は自然に育まれた鈴鹿山系の麓という好条件にあり、安心して安全な「水」に対する強いこだわりのもと、厳密な品質管理により、美味しいこんにゃく製品が、生産・出荷されています。



豊かな自然に恵まれた鈴鹿山系

## B.nano® を利用した食品製造の新技術

日本の伝統食品であるこんにゃく、その製法に、画期的な新技術が開発されました。

Foamest CTを導入された古川食品様では、ナックの超微細気泡B.nanoを活用して従来のこんにゃくとは、まったく味の染み込みが違ふこんにゃくの新製法を開発されたのです。

この製法で作られたこんにゃくは、料亭などプロの業務用食材として、味のしみ込み具合の良さや、従来にはない食感が高く評価されました。

また、最近では、大手スーパーでも販売されており、大評判のヒット商品となっております。



B.nanoを利用した「生芋 秘伝板こんにゃく」



Foamest CT

B.nano 発生中

\* B.Nano は、当社の装置から発生した気泡の登録商標です。



短時間の調理で味が良く染み込みます

## 味の良さによるメリット

- ① 調味料の量を減らしても、充分味が浸透するので、節約ができる。
- ② 塩分を気にされる方向けの、減塩食材に最適。
- ③ 短時間の調理でも美味しく仕上がる。
- ④ すき焼き、おでん、等の具材に使うと、だしの旨みを十分に吸収することができる。



製造元 株式会社ナック

*Innovation for the Future*

販売元 有限会社ナック販売

〒501-3936 岐阜県関市倉知藤谷西ヶ洞2900-1

株式会社ナック TEL: (0575) 24 - 2218 FAX: (0575) 22 - 4266

有限会社ナック販売 TEL: (0575) 24 - 5527

URL : <http://www.nac-nmg.com>