

広げよう！
信州の
農業と食文化
全小本曾製粉所

アルプス物産株式会社

☎0264-22-2351

長野県木曾郡木曾町新開 2387-3



協力：長野県木曾郡南木曾町の赤カブ

「すんき」は長野県・木曾郡の伝統野菜である赤蕪の茎葉等を原料に無塩で乳酸発酵させた
国内外でも大変珍しい漬物です。べっこう色で乳酸菌由来の酸味が特徴です。

日本が認めた木曾のいっぴん。

信州 木曾 すんき



GIマークとは？

地域に長年培われた特産物の生産方法、気候・風土・土壌などの
生産地の特性により高い品質と評価を獲得するに資する産品が
多く存在しています。その産品の名称（地理的表示）を知的
財産として保護する制度が「地理的表示保護制度」であり、その
認定マークが「GIマーク」です。木曾地域の伝統食・すんきは
2017年GI認定開始となりました。

美味しく健康に良い！
すっぱさが決め手！



絶賛
販売中

信州の伝統漬物！
木曾すんきそば

680円 (税別)



すんきの豆知識

- 一、すんきは、塩酢・醤油などを一切使用して
おりません。健康を気にする方には特に
オススメです。
- 一、赤カブの葉は食物繊維が豊富です。
- 一、植物由来の生きた乳酸菌発酵食品です。

冬は

小木曾製粉所の
すんきそば



すんきは限定の商品です。秋に収穫した赤カブの葉だけを
数日に限ってご用意しています。在庫がなくなり次第、販売を終了して頂
ます。