



アルプス物産株式会社  
0264-22-2351  
長野県木曽郡木曽町新開 2387-3



協力：長野県木曽郡南木曽町の農家様、アルプス物産株式会社の社長様



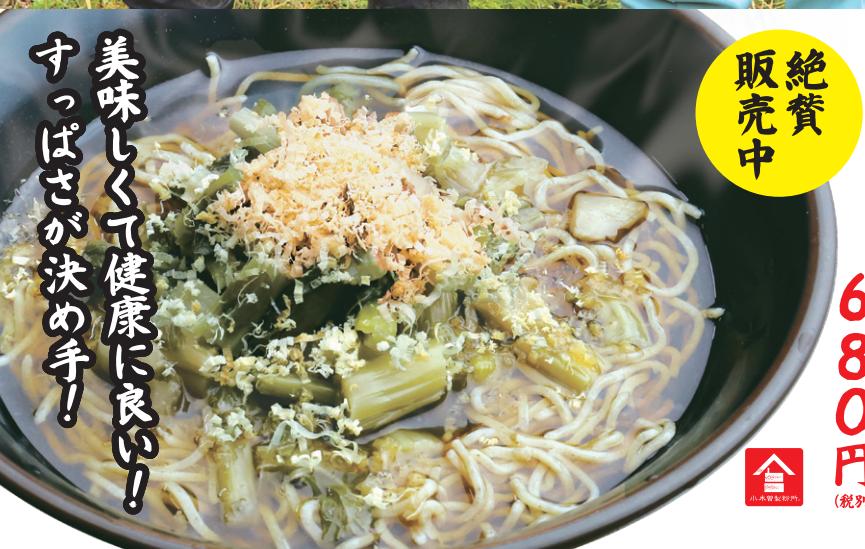
日本が認めた木曽のいっふん。

「すんき」は長野県・木曽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。

# 信州すんき



GIマークとは?  
地域には長年培られた特有の生産方法、気候、雨量、土壌などの生産地の特質にこだわった高い品質と評価を得るために登録された商品が多く存在しています。これら商品の名称（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、その証明マークが「GIマーク」です。木曽地域の伝統食・すんきは2017年G I登録商品となりました。



美味しくて健康に良い!  
すっぱさが決め手!

絶賛  
販売中

680円  
(税別)

木曽すんきそば  
信州の伝統漬物!

一、すんきは、塩・酢・醤油などを一切使用していません。健康を気にする方には特にオススメします。  
二、赤カブの葉菜は食物纖維が豊富です。  
三、植物由来の生きた乳酸菌発酵食品です。

すんきの豆知識

⚠️すんきは冬限定の商品です。秋に収穫した赤かぶ根だけを使用する為数量に限りがあります。在庫が無なり次第販売を終了させて頂きます。

冬は  
小木曽製粉所の  
すんきそば