



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：アルプス物産株式会社の皆様

信州すんき

日本が認めた木曽のひのびん。

すんきは長野県・木曽郡の伝統野菜である赤カブの茎葉等を原料に無塩・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。



農林水産大臣登録第53号

G Iマークとは？

地域には長年培われた特有な生産方法、気候、風土、土壌などの生産地の特質により高い品質と評価を獲得するに至っ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、その認証マークが「G Iマーク」です。木曽地域の伝統食・すんきは2017年G I認定商品になりました。

その後は冷却するために放置。この微妙な処合いかがとても難しいです。



木曽すんきこじば

680円
(税別)

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、赤カブの茎葉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。

すんきは冬限定の商品です。秋に収穫した赤かぶ茎葉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

小木曽製粉所のすんきこじば