

天然植物性乳酸菌発酵食品※

※植物性乳酸菌とは、乳酸菌の一種で、乳酸菌の中でも植物由来のものに生息する菌を植物性乳酸菌と呼ばれています。

今年も

# すんき

の季節が  
やってきました。

## 木曾地方伝統 無塩のお漬物

山に囲まれた木曾地方は昔、塩の確保が困難でした。そんな環境で先人が知恵を絞り、生まれたのが「すんき」です。乳酸菌が作り出す独特な酸味はシンプルな味わいを醸し出し、近年では、すんきの食べ方で定番の“みそ汁の具材”や“蕎麦の具材”といった和食だけでなく、チーズと合わせたイタリアンやフレンチ料理、すんきの酸味を“だし”として利用した調理方法など、様々な料理で親しまれるようになりました。

GIマークは、その産品が、  
地域ならではの要因と結び付  
いた特性を有するGI産品で  
あることを証するものです。



お問い合わせは、下記「アルプス物産」または直売店「つけもの茶屋」へお願いいたします。



**アルプス物産株式会社**

TEL 0264-22-2351

〒397-0002 長野県木曾郡木曾町新開2387-3

黒川郷



**つけもの  
茶屋**

信州 開田 高原口

TEL 0264-25-2121

ご注文承ります。詳しくは裏面をご覧ください。