

～ブランド化を目指す伝統食～

「すんき漬け」と「赤カブすんきドレッシング～セルリーに添えて～」

「おいしい信州ふーど  
(風土)」ヘリテージ

## すんき漬け

「すんき漬け」は「信州の伝統野菜」に選定されている開田蕪、王滝蕪など6品種の赤かぶを原料とした漬物で、塩を一切使わず前年のすんきを種として乳酸発酵させて作ります。

糖類をエネルギー源として乳酸を作る乳酸菌の働きで独特の酸味やうまみが特徴です。

おんたけ有機合同会社では、今年から温度管理の徹底や種となるすんきの量を増やすなどの工夫により、10月20日から販売しています。(通常は、気温が下がる11月中旬頃から食されます。)



さいさいかん

■問合せ:ファーマーズマーケット「彩菜館」(おんたけ有機合同会社)  
木曾郡木曾町開田高原末川4119-2 TEL:0264-42-1360

すんきの加工品

## 赤カブすんきドレッシング

赤かぶすんきを主原料とした桜色と乳酸菌のまろやかな酸味が特徴で、酸味が苦手の方でもおいしく食べられるドレッシングです。

野菜サラダのほか、天ぷらや揚げ物、冷ややっこなど幅広い用途に使えます。

■問合せ:株式会社日義特産  
木曾郡木曾町日義4730-3 TEL:0264-23-3644



GI制度を活用した  
すんきのブランド化

## 地理的表示保護制度(GI:Geographical Indication)の活用

◆すんきは、地理的表示保護制度の登録を目指しています。

- 申請者 すんきブランド推進協議会(すんき製造22事業者・木曾地域町村・木曾地方事務所・農業改良普及センター)  
【事務局:木曾地方事務所農政課】
- 申請日 平成28年7月28日
- 特性 ・木曾地域の「信州の伝統野菜」である赤かぶ(6品種)を原料とすること  
・食塩を一切使用しないこと  
・複数の植物性乳酸菌によって発酵させた漬物であること



農政部農業政策課農産物マーケティング室  
(室長) 西原 光男 (担当) 有坂 恭祐  
電話: 026 - 235 - 7217 F A X : 026 - 235 - 7393  
E-mail : marketing@pref.nagano.lg.jp