

「フリーズドライのすんき汁」

木曾地域振興局

●商品の特徴

木曾の冬の味覚「すんき汁（味噌汁）」をフリーズドライ化し、年間をとおして手軽に味わえるようにしました

すんきの酸味と旨みが、信州味噌とかつお昆布だしにマッチ。ちょっと高級な味噌汁です。
1個 160円(税込)。



●製造および販売

- ・製造
(株)日義特産（木曾町日義）が自社工場で製造したすんきを原料に委託製造
- ・販売先
木曾地域の道の駅（木曾ならかわを含む国道19号沿い）5か所
たてしな自由農園茅野店・原村店
木曾合同庁舎売店で販売



【木曾の伝統食 すんき】

伝統野菜である「木曾の赤かぶ」を使った乳酸発酵食品で、300年以上の歴史を持つ冬の保存食です。

現代では食物繊維や乳酸菌が豊富であることが知られ、旨み成分の特定など「おいしさの秘密」も裏付けられています。

毎日食べる家庭では味噌汁が一般的ですが、

①かつお節と醤油をかける

（刻んだネギ、生姜があるとさらにおいしくなります。）

②温かいそばにかける。かつおぶしを添えて

③チーズやベーコンと併せる などもおすすめです。

「すんき」は、GI制度（国の地理的表示保護制度）の登録産品です。