

道の駅 日義木曾駒高原 木曾駒旬彩工房



店長 磯尾 美佳

事業者の概要

当駅の工房「旬彩工房」では、季節の美味しいもの、「ほうば巻き」や大人気の「すんき」、木曾牛のメンチカツバーガーを自家製造。

消費者へコメント

手軽に本場の味を味わってもらえるように、すんきだけでなくすんき汁や赤かぶドレッシング等をご用意しています。手間暇かけた日義の伝統食や特産といった日義の味を満喫してください。

事業者のポリシー

地元の農産物を生かした特産品を開発し、日義地域の味を発信しています。地元の伝統食すんきを年中楽しんでもらえるよう、フリーズドライのすんき汁等を商品開発しています。

加工食品に使用する農産物へのこだわり

日義地域で栽培された農産物を使用。

おすすめ商品

商品名 すんき汁 (フリーズドライ)

〈商品づくりのこだわり〉

すんきの味・風味・食感もそのままに、年中すんきを楽しんでもらえる商品。お湯を注ぐだけで、いつでも本格的なすんき汁を。

〈商品PR〉

年中、お手軽に本格的なすんき汁を味わえる。すんきをもっと知ってもらいたいと商品開発しました。すんきの風味そのままに。

商品名 木曾牛カレー

〈商品づくりのこだわり〉

地元のブランド牛「銘選木曾牛」を半頭買いしてカレーに合う部位を贅沢に使用。流通量の少ない希少なブランド牛を味わえる一品。

商品名 すんき

〈商品づくりのこだわり〉

日義地域で栽培された王滝かぶを使用。昔からの味を引き継ぎ、伝統食として守っている。

商品名 赤かぶドレッシング

〈商品づくりのこだわり〉

すんきの酸味を生かした赤かぶのドレッシング。蕪のキレイな赤色が特徴。

〈商品PR〉

乳酸発酵赤かぶ(通称「赤かぶすんき」)を使用した乳酸菌のまろやかな酸味が特徴のフレンチベースのドレッシングです。「赤かぶドレッシング」は、木曾駒旬彩工房の「オンリーワン製品」です。



〈商品PR〉

たっぷりの野菜の旨みを引き出しとろみのある濃厚な中辛のカレーソースに、木曾谷ときれいな水と澄んだ空気 で育った希少な木曾牛をやわらかく煮込みゴロツとしっかり入った高級感のあるカレーです。



商品のご購入は…

道の駅日義木曾駒高原
ささりんどう館

株式会社 日義特産
道の駅日義木曾駒高原 木曾駒旬彩工房
木曾町日義4730-3 TEL: 0264-23-3644
<https://www.michinoeki-kisokoma.jp/>



ホームページ