

「味工房うめきん」より お客様へお便りを 発行することになりました。



○「生いも角こんにやく」のパッケージデザインが変わりました！



長年ご愛顧を頂いています「生いもこんにやく」のパッケージデザインが変わりました。味工房うめきんブランドとして販売し、多くの皆様においしいとご好評を頂いてまいりました。この度縦型に変更し、新たに「生芋こんにやく金次郎ブランド」の1アイテムとしてリニューアルしました。シンプルなデザインに、赤字で「角の文字」を差し込みました。和紙柄の中帯には、水引に見立てた赤い糸を配し、「人と人の絆」と「人と物との繋がり」を表しています。

裏面には、弊社の生芋こんにやくの特徴である「バタ練り缶蒸し製法」の説明と手間ひまかけたこんにやく作りのノウハウを示しています。栄養成分表示は、100グラム当たりの表記が多いようですが、お客さまに解りやすいよう1袋当たりの表示にしています。今回新たな挑戦は、QRコードを印刷したことで味工房うめきんのホームページを開くことができることです。携帯電話のカメラでQRコードをスキャンして、味工房うめきんのホームページをご覧ください。

ブランディングとは、会社の信念を作り上げていくことだと考えています。味工房うめきんは、皆さんの温かいご支援とご愛顧にお応えするために、「おいしいと言っていただけの蒟蒻づくり」を目指してまいります。新たに「生芋こんにやく金次郎」ブランドを立ち上げました。自信を持ってお届けする商品として、価値を高めることでブランドを磨き上げることができます。環境貢献型商品への登録から、ブランディング強化商品の開発に向けた「味工房うめきんの新たな挑戦」が始まりました。

○「生芋きしめん風蒟蒻」 好評発売！

生芋で造った「きしめん風こんにやく」を好評販売中です。皆さんはもうお試し頂けましたでしょうか。「味工房うめきんさんのきしめん蒟蒻頂いたら、とてもおいしかったわ！どこで販売しているの？」と、問い合わせを頂きました。生芋の糸こんにやくに幅を持たせたきしめん風こんにやくは、すき焼きや鍋物に最適。また、肉じゃがに入れたり、フライパンで炒めて焼き肉のたれを絡めたり、工夫次第でおいしくいただけます。味工房うめきんの「生芋きしめん風こんにやく」を、是非お試しください。



<そうなんだ！>ちょっとした情報ですが、糸こんにやくの袋を開ける時、皆さんはどうしていますか？自動充填する糸こんにやくは、長く繋がった状態で袋に入り包装していきます。だから半分にする時には、袋の状態で分けるとちょうど半分になりますよ！そのまま切ると水浸しになりますから、水を抜いてから半分にしてくださいね。