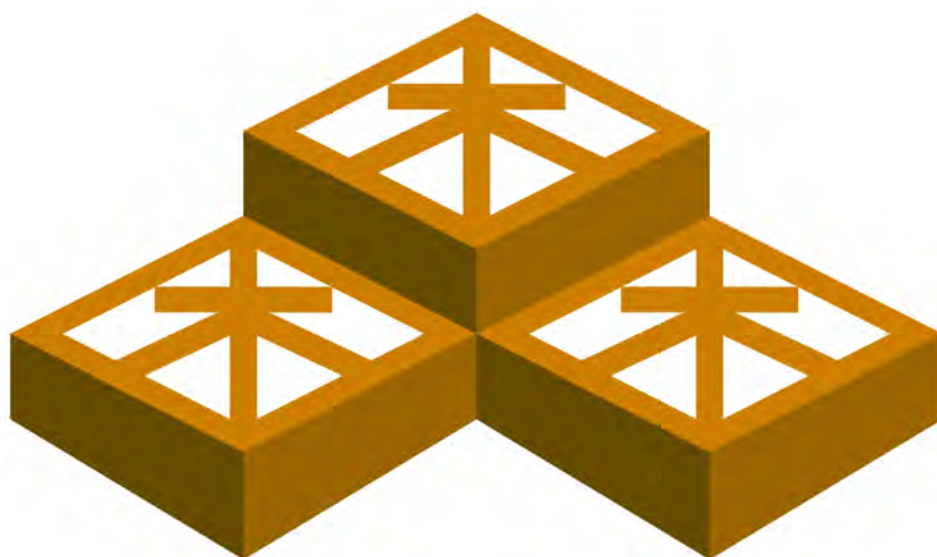


CORPORATE PROFILE



MORIKAWA

会社案内



味の心森こんのこだわり

味の心森こんは、こんにやく・ところ天は

「水が命」だと考えています。

霊峰白山からの恵み「名水、白山の伏流水」は、

各種ミネラル成分を多く含んだ、

素晴らしく美味しい水です。

霊峰白山の麓で、こんにやく屋として創業して以来、

お客様に美味しさと健康と安心をお届けする為に、

「厳選した原料」・「熟練した職人の技」・「おいしい水」

に徹底してこだわって、商品を造り続けています。

白山市は、全国的にも有名な酒蔵が多く、

特に鶴来地区(旧鶴来町)は醸造の町として古くから栄えています。

この鶴来の地で創業以来

森こんは、常にお客様のために美味しい

と言って頂ける商品造りに励んできました。

そして、「名水、白山の伏流水」の恵みを与えてくれる、

この鶴来の地に感謝し続けています。



外観



出荷風景



工場内風景



事務所内風景



試食販売風景





こんにやく

本社工場で生産しているこんにやくは、
こんにやく芋の産地、
群馬県産のこんにやく原料を、
霊峰白山からの恵み
「名水、白山の伏流水」で練り上げています。



◆こんにやく芋畑

板こんにやく・糸こんにやく・
突きこんにやくをはじめ、
業務用に各種カット(三角切りなど)の
ご要望にもお応えいたします。

■板こんにやく



■糸こんにやく



■突きこんにやく



◆こんにやく芋の花



◆こんにやく芋



ところてん

味の心森こんのところてんの特徴は、
 「昔ながらの、風味豊かな磯の香りと、独特の歯ごたえのある食感」です。
 昔ながらに港町で食されていた、あの味を維持するために、
 「昔ながらに、てんぐさを大釜で煮出す製法」と
 「厳選したてんぐさを丹念に洗う仕込み作業」を欠かすことが出来ません。
 その為に、1日の生産量に限度はありますが、
 昔ながらの味に「徹底して」こだわっています。

もちろん仕込み水は、霊峰白山からの恵み「名水、白山の伏流水」。
 夏季には、お客様の目の前で突き出す実演販売もいたします。



◆突き出す前のところてん

■ところてんのどごし150g(三杯酢) ところてん黒蜜150g

かつお梅ところてん150g



■ところてん2BOX 120g×2 (三杯酢/黒糖蜜)



■食前習慣 最初の1サラダ
 海藻ミックス付(特製 トマト&バジル味)

★食事の前に まずはところてんを食べよう～
 糖質の吸収を抑えてくれる作用があるよ！





生くずきり・生はるさめ

夏にはサラダや酢の物の具材として、冬のお鍋やすき焼きにはもちろん欠かせない生くずきり・生はるさめ。

炒め物・和え物・汁物の具材としてもお召し上がりいただけます。

衛生的な工場内で生産し、多くのお客様からご指示を頂いております。

生産設備の拡充にも取り組んでおりますので、

安定した生産量を確保いたしております。

■生くずきり



■徳用くずきり



■すきやき用 くずきり



◆幅広タイプ

■生はるさめ



生はるさめは、さっと水洗いしてそのままお召し上がりいただけます。

緑豆100%

お料理楽ちん! 下ゆで不要!

■レンジでチンする イタリアンはるさめ (カルボナーラ/ペペロンチーノ)





MORIKON

味の心
株式会社 森こん

〒920-2144 石川県白山市大竹町口40-3

TEL(076)272-0669(代) FAX(076)273-1551

E-mail: info@morikon.com

<http://www.morikon.com>



味の心 森こん