

こんにゃく 自由自在



広島湯来町の大自然の中から生まれる天然水こんにゃく

安全安心良品質

Safety Safe Good quality

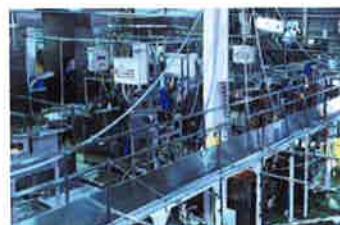
こんにゃく製造に適した軟水の 良質な地下水に恵まれた資源メリット



こんにゃくのおいしさには、信頼おける国産原材料は勿論ですが、さらにそれをおいしくするために欠かせない軟水の水があります。寿マナックの工場は山あいに位置し、ミネラルの豊富な良質の天然地下水に恵まれた豊かな環境で製造しています。美味しいこんにゃくを広島の湯来町から全国にお届けいたします。



製造プラントも自社設計・開発 品質・生産性・コスト面での独創メリット



特許こんにゃくから各種独創こんにゃくをおとどけするには、コストと生産スピードは不可欠。商品の独創性と特色を生かしきるために、プラントは自社で設計・開発しています。技術屋の一面も併せ持っているのもわたくしたちならではの大きな特徴です。商品を生かし切るハード面とのバランスも、お役に立てるひとつです。



ご要望のこんにゃく製品を自在に 開発・提供できる独創メリット



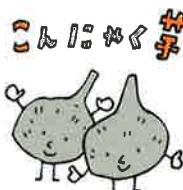
商品開発に積極的なこんにゃく製造メーカーです。独創性は勿論、お客様が求める味しみの早さや、味の絡みの機能や、和にも洋にも使える楽しい彩りと形のセンスで、全国の多くのお客さまからご支持をいただいているいます。ご要望にお答えできる開発メリットを便利にご利用ください



NPO法人・JONA
オーガニック基準に従い、
こんにゃく原料の栽培から
最終商品出荷まで
追跡可能な管理システムを
導入しています。
有機農産物加工食品には
認定による
有機JASマークが
付いています。



寿マナックの工場は有機認定取得工場です



大きいもので直径30cmほどに成長！

こんにゃく芋って何？

こんにゃく芋は
成長するまでに2~3年！

こんにゃく芋は、じゃが芋と同様にタネイモから増やします。春にタネイモを植えると新イモができ、そこから地下茎が伸び、秋には生子(きこ)というこんにゃく芋の“赤ちゃん”ができます。この生子を一度収穫し、次の春に再植付けをしたものを1年生、これを秋に収穫したものを2年生、さらに次の春に植えて秋に収穫したものを3年生と呼び、こんにゃく作りに一番適しています。



こんにゃくって 何処から来たんだ？

こんにゃくの原産地は
インドシナあたりらしい！

日本に来たのは、縄文時代にサトイモと一緒にやってきたとか、仏教とともに中国からやってきたとか言われていますが定かではないそうです。中国では、紀元前300年頃の古詩に蒟蒻の文字が出てきているそうで、その頃からこんにゃくが栽培されて食べられていたと考えられます。日本で本格的に普及したのは江戸時代に入ってからで、茨城県の久慈郡地方が関東では最初の产地だそうです。

コンが尽きたらコンを食べよ

「精根尽きた」という言葉がありますがこんなときは、だいこん、れんこん、こんぶ、こんにゃく、ごんばうなどを食べればよいとされています。百科辞書「倭漢三才図鑑」には、「俗にいへる、こんにゃくは腹中の土砂を下ろし、男子最も益ありと。そのよるを知らずといふぞ呼吸器病を治すに効あり」などとして、こんにゃく健康法を説いています。

information

会社沿革

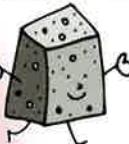
昭和58年	有限会社寿食品工業を設立。
昭和62年	特殊こんにゃくの製造及び機械の製作を開始。
昭和63年 1月	中広工場増設。生産量約3倍。
昭和63年 4月	全国で初めて糸こんにゃく自動結束機を自社開発。10機導入。
昭和63年 5月	第2工場増設。自動結束機20機増設。
昭和63年 8月	こんにゃく版ニスティック状の「つなこん」開発。特許申請。
昭和63年10月	「つなこん」製造プラントを自社開発、2機導入。
平成元年 3月	株式会社寿食品工業に改組。資本金1000万円
平成元年 8月	第3工場新設。
平成元年 8月	「つなこん」製造プラント2機増設。
平成2年 5月	おでん用結び白滝開発。4機導入。
平成3年 6月	広島県佐伯郡湯来町（現本社）工場用地取得。
平成5年 4月	新工場竣工。
平成5年 5月	CI導入。
平成5年 5月	東京営業所（現東日本営業所）開設。
平成6年 4月	新工場完成。
平成6年 5月	新工場操業。
	CIにより社名を寿マック株式会社とし、新会社として設立。
	株式会社寿食品工業の全業務を引き継ぐ。
平成6年 9月	レトルトライン導入。
	惣菜の製造許可を得て、調理食品の製造を開始。
平成6年 10月	新商品にてテレビコマーシャル開始。
	「元気くらぶ」ブランド展開開始。
平成8年 2月	「塊状こんにゃく」の特許取得、及び意匠登録取得。
平成9年 2月	「つなこん」の特許取得。
平成10年 3月	株式会社「元気くらぶ」を合併し、資本金2000万円に増資。
平成10年10月	自動角こんにゃく製造機の設置。
平成12年10月	名古屋営業所開設。
平成13年 2月	有機JAS認定を取得。
平成13年 7月	全自动くずきり、はるさめ、製造ライン設置。
平成14年 2月	東京営業所（現東日本営業所）移転。
平成14年 4月	デザート製造設備設置。
平成14年 6月	冷蔵庫の増設。
平成14年10月	糸こんにゃく製造プラント、自動包装ライン設置。
平成14年 4月	名古屋営業所移転。
平成17年 6月	板こんにゃく自動製造ライン設置。
平成17年 9月	大阪営業所開設。
平成19年11月	九州出張所開設。
平成21年 5月	鳥取県大山でこんにゃく芋栽培開始。
平成21年11月	大山こんにゃく芋製造ライン新設。
平成21年12月	大山こんにゃく芋冷凍庫新設。
平成23年11月	「味が巻きつくこんにゃく」意匠登録取得。
平成24年 1月	通信販売開始。

会社概要

社 名	寿マック株式会社
本社	〒738-0512 広島市佐伯区湯来町白砂向山20-10 TEL.0829-86-1213 FAX.0829-86-0147
東日本営業所	〒176-0024 東京都練馬区中村3-25-16 外山ビル202号 TEL.03-3577-8892 FAX.03-3577-8895
名古屋営業所	〒491-0824 愛知県一宮市丹陽町九日市場字下田11-2 昌利商事株式会社 2階 TEL.0586-81-7200 FAX.0586-81-7208
大阪営業所	〒532-0003 大阪市淀川区宮原4-4-1 新大阪グランドハイツ1-902 TEL.06-6392-5960 FAX.06-6392-5961
広島営業所	〒738-0512 広島市佐伯区湯来町白砂向山20-10 TEL.0829-86-1213 FAX.0829-86-0147
九州出張所	〒841-0018 佐賀県鳥栖市田代本町1240-3 TEL.0942-82-2767 FAX.0942-82-2767
代表者	代表取締役 原田 雅司
資本金	2000万円
営業品目	こんにゃく、しらたき、くずきり、調理食品、デザート、惣菜等の製造販売、特殊機械設計・製作、添加物の製造販売
創業	昭和58年
取引銀行	広島銀行、山陰合同銀行、商工組合中央金庫
面 積	本社工場／敷地8,0000m ² 建物5,280m ²
取引先	全国のスーパー・マーケット、各地生協、コンビニエンスストア、食品メーカー、ホテル・レストラン、食品卸問屋等

こんにゃくの1大要素

こんにゃく マッパン！



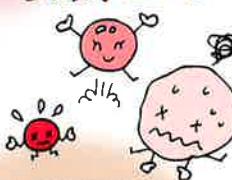
優れた解毒作用

こんにゃくは昔から「おなかの砂漠」といわれてきました。食物繊維の豊富なこんにゃくを食べることで、体内に不要なものを掃除するという意味です。食物繊維の中でも、セルロースやこんにゃくに含まれる「こんにゃくマッパン」は、解毒効果が高いと期待されています。さらに、食物繊維は腸内の動きを改善し、大腸がんや大腸ポリープなどの大腸疾患のリスクを軽減させることでも知られています。

コレステロール値を正常に

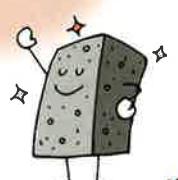
コレステロール値を正常にするための食事は摂取エネルギーを調節し、脂肪を控えるとともに、食物繊維を積極的にとることがポイントです。その点、こんにゃくはほとんどが水分で低エネルギー食品のため、満腹感を得ながらも、全体のエネルギーをダウンさせることができます。

コレステロール値



糖尿病予防に最適

現代人の生活習慣病とされている糖尿病ですが、その予防として糖尿病と食物繊維との関係については多くの実験が報告されています。こんにゃくマッパン摂取による耐糖性の改善とインスリン分泌の効果に関する人体実験の結果、こんにゃくは糖尿病予防に最適な食材とされています。



便秘を解消し、おなかをすっきり

快食・快便・快眠。これは昔から健康的のバローメーターと看されています。一般に2日以上排便がなく不快感を伴ってきた場合を便秘といいますが、これには強制性便秘といいん性便秘があります。いいん性便秘の場合は、刺激が強すぎるだけいんさんが起こり、かえってよくないので、こんにゃくのような生理効果をもつ食品がよいとされています。やんわりと大腸を刺激して排便反射を高め、おなかをすっきりさせます。



しらたきは

骨粗しょう症予防に役立つ

カルシウム不足が長期にわたると骨がスカス力になる「骨粗しょう症」を招きます。日頃のカルシウム摂取の心掛けは本当に必要です。こんにゃくの中でも濃いめのこんにゃく液を使用するしらたきは、板こんにゃくに比べておよそ倍ものカルシウムが含まれているため、不足したカルシウムを補う食材にぴったりです。

大切なカルシウム源

食物繊維のほかに、カルシウムの摂取も期待できるこんにゃく。カルシウムは骨や歯の成長や精神安定の作用があります。カルシウムの代表格は牛乳・乳製品や小魚ですが、カルシウムは体内に吸収されにくく日本人は不足しがちです。その点、こんにゃくのカルシウムは酸に溶けやすく、体内に吸収されやすいため効率よく摂取することができます。



風船爆弾作りのこんにゃく糊

こんにゃくが後に先にも、ただ一度、兵器になった……。
第二次世界大戦中、直徑10m、全長22mもある大きな爆弾を一万個も作るために、日本中のこんにゃく玉が集められたということです。

独創商品

寿マナックが独創性を強く打ち出した商品は、とにかく面白く美味しく変化させました。味しみのよ、こにゃくを追求した商品では、糸こんにゃくを板こんにしました。すばらしくさりげなく味づけで、糸こんにゃくティック状にした「ひねり技」ねじりいんじやへ、さりげなく食感や咽越しにこだわった「食感がおいしい」というこにゃくなど、オリジナリティー豊かな商品を多数取り揃えています。



**糸こんにゃくティック状に変身
プリッとした食感が大人気！**

ひねり技 (ねじり蒟蒻)
【業務用／市販用】
つなこん (ねじり蒟蒻)
【業務用／市販用】

糸こんにゃくをスティック状に束ね、ねじって半結したこんにゃくです。プリッとした食感が味わえ、無数のすき間があるため、味しみも抜群に良い人気の商品です。



元気くらぶ

寿マナック専用通販サイトからご注文可能です。

<https://www.genkiclub-kmanac.jp/>



糸こんにゃく板こんにした画期的商品！
味しみの早さは絶品！調理時間の短縮に！

すぐ味つく

【業務用／市販用】



これにゃくの持つ楽しさの中で、「食感」という部分にこだわりました。新製法による、ぐにゅう！ぱりっ！という食感をお楽しみください。

食感のおいしさに特別こだわった商品！
他の食材との相性が絶妙新感覚。

食感がおいしい蒟蒻

【糸／板】【業務用／市販用】

もち米に米こんにゃくを混ぜて炊くと、ふっくらもちもちの食感に！甘味はそのままでカロリーをカット出来るので、ぜひ一度和菓子作りにチャレンジしてみてください。



さらなる可能性！



米蒟蒻から広がる皿

さっと水洗いした米こんにゃくを、ご飯と一緒に混ぜて炊くだけ！米こんにゃくから水分が出るので少し水分を少なくすると美味しい炊けます。前菜からメインまでカロリーオフメニューを簡単・手軽に作ることが出来ます。

[刺身用こんにゃくバリエーション]



米こんにゃく

ハンバーグやライスコロッケ、餃子や雑炊などにもおすすめ！

米こんにゃくを使ったアレンジ料理は本当に幅広く、和洋中さまざまな料理に使用していただけます。毎日の主食としてもお召し上がりください。少ないのはカロリーだけで、体に必要不可欠なミネラル（カルシウムやカリウム）はお米よりも沢山含まれています。お米タイプのこんにゃくでカロリーコントロールを！

蒟蒻劇場

米、時々こんにゃく [米こんにゃくシリーズ]

こんにゃくを、お米と一緒に炊いても、後から混ぜても美味しい低カロリー主食の登場です。今日から「頑張らないカロリーOFF」でgood。

麺蒟蒻から広がる皿

細平こんにゃく麺とお好きな野菜を炒めるだけで、簡単に美味しいヘルシーサラダパスタが出来あがり！お時間がない時の美味しいお助けメニューデス。



Noodles Variation



うどんタイプのこんにゃく麺。弾力のある麺なので、鶏焼うどんや煮込みうどんなどにおすすめです。ツルッとしたりごしやダシとの絆みを味わってみてください。

アレンジの豊富なそうめんこんにゃくは大人気！パスタとしてのアレンジがおすすめで、トマトクリームやミートソースなどの濃いソースに合わせると、まさに至福の一品！





KOTOBUKI
MANAC

寅の日に蒟蒻を
食べるわけ。
千文にちなみ、
12日に1度
寅の日があり
蒟蒻を食べると
良いとされていました。
蒟蒻は砂おろしと
言われており、
12日に1回くらい
蒟蒻を食べて、
余分なものを
出すという
古人の知恵なの
かもしません。

PC・モバイルとの連動

ホームページを使い、最新情報
の配信や、販促イベントと
の連動を行っています。



こんにゃくを食べる文化の促進

寅の日には蒟蒻を食べる、という風習
を普及するための取り組みを行ってい
ます。



[市販用こんにゃく]



[業務用こんにゃく]



つぶ蒟蒻から広がる皿



KOTOBUKI MANAC another item

蒟蒻以外にも充実したラインナップ

[はるさめシリーズ]



[くずきりシリーズ]



[寒天ゼリーシリーズ]



やすつきりとした甘さの寒天ゼリーにタピオカ憑こんに
やすつきりとした甘さの寒天ゼリーにタピオカ憑こんに

Sweets Variation

ゼリーやロールケーキに混ぜたり、
朝食のヨーグルトの料に入れてみたり、
カクテルドリンクに入れてみたりと幅広いアレンジが可能な寿マ
ナックの「タピオカ憑こんにゃく」
は色もカラフルで、カフェメニュー
を一層楽しくしてくれます。

Variety food Variation



バラエティー

世界各国の味に対応！

名脇役が主役になるパーティーメニュー

スローフードの一つでもあるこんにゃくを洋風アレンジするとパーティーは一気に驚きと楽しさに包まれます。

「美味しく楽しく健康に」をバランスよく摂取するためにはさわしいとされるこんにゃくを使って、洋風アレンジを施してみました。ヘルシー指向の高まる日本を、これからはこんにゃくが助けてます。



[大山生芋板こんにゃく]



食感と風味を最大限に活かす「ホールカットミキシング製法」を採用することにより、これまでにない生芋こんにゃくの美味しさにたどり着きました。

[大山生芋糸こんにゃく]



ミネラル豊富な天然地下水を使用していますので、歯触りが滑らかなうえ、味がしみた糸こんにゃくは、他の食材の味を引き立てる名脇役となります。

[大山生芋玉こんにゃく]



ミネラル豊富な天然地下水を使用しています。こんにゃく生地を丸めて作る玉こんにゃくはプリッとしていて、板こんにゃくとは、また味わい食感が異なります。

大山の収穫生姜
100%
醸沢使用

寿
マ
ナ
ツ
ク
シリ
ー
ズ

大自然が育づく、山陰・大山だから美味しい生芋こんにゃくができました。



刺身こんにゃくとサーモンの前菜に、生春巻、こんにゃくパスタでパーティーを華やかにさらに玉こんにゃくや梅型こんにゃくを使用したクリームシチュー、こんにゃくと豆のサラダにヘルシーこんにゃくベーグルなど、いろいろなメニューにこんにゃくを使用していただけます。楽しむ食卓を演出します。



刺身こんにゃくをそのまま食べるのではなく、タリアンにアレンジ。カルバッチョにすると、野菜との相性が抜群に良いこんにゃく本来の旨味が引き立ちます。ところがたまごをかけるとさらに美味しさが解かります。また、ナック商品は洋風アレンジにぴったりです。