

斜里岳の水を用い、
片栗粉のために栽培された
北海道産馬鈴薯を使用



Saganosho-an

嵯峨野匠庵 片栗粉 200g

特定農家で契約栽培!

こだわり ①

北海道産 馬鈴薯 使用

この片栗粉は北海道北見市常呂町・斜里郡斜里町の、農薬や化学肥料を使用しない農業を目指している特定農家で契約栽培によって生産された馬鈴薯を、日本百名山でもある斜里岳から流れる良質の水に晒して製造された品質の高い馬鈴薯澱粉です。



片栗粉

こだわり ②

なめらかな口触り

一般的に片栗粉には端物が使われることも多いですが、本品は片栗粉のために栽培された馬鈴薯を使用しています。また、じっくりと粒子を沈殿させる自然沈殿製法で作られており、粒子の崩壊が少なく、素材の風味や水分を包み込んでくれます。透明感があり、なめらかな口触りが特徴です。

皿うどんやあんかけ豆腐、甘酢肉団子や麻婆豆腐など、片栗粉は色んなところで大活躍☆



様々な料理に
ご利用ください!

商品CD	62526	原材料	馬鈴薯でん粉（馬鈴薯（北海道産））	
内容量	200g			
賞味期間	1年	アレルギー	なし	
小売価格	320円（税抜）			
商品サイズ	幅90×奥行25×高さ220(mm)	栄養成分表示 (100g当たり)	エネルギー	329kcal
商品重量	205g		たんぱく質	0.1g
ケース入数	20×2		脂質	0.0g
JAN	4533548013028		炭水化物	81.5g
			食塩相当量	0.0g

この表示値は、目安です。