

昔ながらの素朴な味わい

着色料・保存料・調味料(アミノ酸等)不使用

素材の旨味

素材本来の味を大切に昔ながらの製法で丹念に仕上げました。

契約農家による減農薬栽培で育てた餅米を主な原料にしています。

国産餅米
100%使用



写真はイメージです。

紐付き和紙の掛け紙



「安心・安全」を求めて

滋賀県近江の契約農家が減農薬で育てた餅米を中心に、国産餅米100%で作っています。餅米は自社工場内で精米・洗米し、昔ながらの製法である「せいろ蒸し」「杵つき」の行程を経て、あらねに加工していきます。すべての行程を自社内処理で行っているのは、「安心・安全」を追求すること。
着色料・保存料・調味料(アミノ酸等)を使わずに仕上げたあらねは、素材本来の美味しさが生きた、昔ながらの素朴な味わいです。



法善寺あらね



