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、国産餅米一００％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、あられ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」を追求してのこと。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れは、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。

法善寺あられ

株式会社 ふじや　https://fujiya-houzenjiarare.co.jp

掛け紙シリーズ

法善寺あられ

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

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。
素材の旨味を大切にした
昔ながらの素朴な味わいです。

ごぼうおかき

棒状のあられに
ごぼうを搗き込み
焼きあげました。
ごぼうの旨みをまるごと
味わえる一品です。

素材の旨味（掛け紙）ごぼうおかき（10入り）
商品寸法：220×154×30mm
商品重量：82g　内 容 量：65g
梱包寸法：500×240×115mm
総 重 量：1,110g
JANコード：4977734110977

小粒鬼サラダ

小型のブロック状の
あられを、カリッと
した歯ごたえの
サラダ味に
仕上げました。

素材の旨味（掛け紙）小粒鬼サラダ（10入り）
商品寸法：220×154×25mm
商品重量：102g　内 容 量：80g
梱包寸法：500×240×115mm
総 重 量：1,310g
JANコード：4977734110984

飛鳥短尺（あすかたんじゃく）

本格正統派の
醤油味です。
薄い短尺状のあられは
どなたにも好まれる
あられの原型です。

素材の旨味（掛け紙）飛鳥短尺（10入り）
商品寸法：220×154×25mm
商品重量：88g　内 容 量：70g
梱包寸法：500×240×115mm
総 重 量：1,170g
JANコード：4977734110953

磯辺（いそべ）

有明海産の
焼き海苔を贅沢に
使いました。
薄く焼いたあられが、
海苔の香りを
際立たせます。

素材の旨味（掛け紙）磯辺（10入り）
商品寸法：220×154×20mm
商品重量：56g　内 容 量：35g
梱包寸法：500×240×115mm
総 重 量：850g
JANコード：4977734110946

黒大豆素焼

大粒の黒大豆を
使った、昔ながらの
素朴な素焼き
あられです。

素材の旨味（掛け紙）黒大豆素焼（10入り）
商品寸法：220×154×30mm
商品重量：64g　内 容 量：8枚
梱包寸法：500×240×115mm
総 重 量：930g
JANコード：4977734111028

株式会社 ふじや
https://fujiya-houzenjiarare.co.jp

本　　社　〒550-0014 大阪市西区北堀江1丁目4番12号
TEL.06（6532）2481（代）　FAX.06（6532）5462

出 石 工 場　〒668-0204 兵庫県豊岡市出石町宮内419
TEL.0796（52）5530（代）　FAX.0796（52）5595

直 営 店　心斎橋 法善寺あられ
〒542-0081 大阪市中央区南船場3丁目6番16号
TEL.06（6245）1258（代）　FAX.06（6245）1258