

着色料・保存料・調味料（アミノ酸等）不使用

# 素材の旨味

昔ながらの  
素朴な味わい

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。

素朴な風合いの中着袋



「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



株式会社 ふじや

<https://fujiya-houzenjiarare.co.jp>

# 巾着シリーズ

法善寺あられ

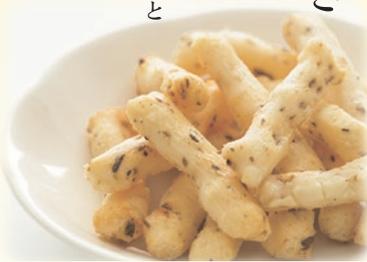
昔ながらの  
素朴な味わい

素材の  
旨味

着色料・保存料・  
調味料(アミノ酸等)  
不使用

## 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(巾着)ごぼうおかき(10入り)  
商品寸法:215×160×50mm  
商品重量:92g 内容量:80g  
梱包寸法:490×240×110mm  
総重量:1,235g  
JANコード:4977734110915

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。

## 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(巾着)飛鳥短尺(10入り)  
商品寸法:215×140×50mm  
商品重量:90g 内容量:80g  
梱包寸法:490×240×110mm  
総重量:1,224g  
JANコード:4977734110892

## 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(巾着)小粒鬼サラダ(10入り)  
商品寸法:205×140×50mm  
商品重量:117g 内容量:100g  
梱包寸法:490×240×110mm  
総重量:1,480g  
JANコード:4977734110922

## 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(巾着)黒大豆素焼(10入り)  
商品寸法:215×155×60mm  
商品重量:83g 内容量:11枚  
梱包寸法:490×240×110mm  
総重量:1,117g  
JANコード:4977734111011

## 磯辺

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。



(巾着)磯辺(10入り)  
商品寸法:200×140×50mm  
商品重量:63g 内容量:50g  
梱包寸法:490×240×110mm  
総重量:918g  
JANコード:4977734110885



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 心齋橋 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