

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:9枚
梱包寸法:490×240×110mm
総重量:1,117g
JANコード:4977734110908

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。



(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