

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。

素朴な風合いの巾着袋



「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



株式会社 ふじや

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

