

日頃摂りにくい「食材の力」を
活かして、ぜひたくに取り入れました

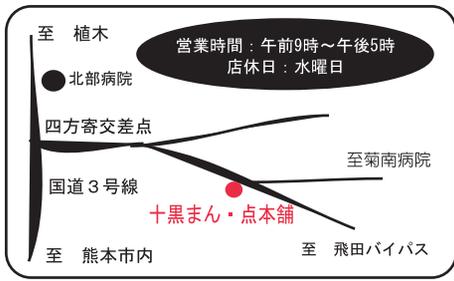


「ふる里は」食と心の原点です
子どもたちにふる里を忘れさせないで！



脳が喜び体が満足する「十黒まん・点本舗」
「笹のじゅんかん◎餅」には、おはあちゃんの
知恵・お母さんの愛がこめられています。

十黒まん・点本舗
熊本市四方寄町558-3 TEL&FAX: 096-245-2300



子どもたちの心身の発育は食べ物から
私達の住む山や海、田畑からとれた食材は
私達の命を育み豊かな社会を作る原動力です。



十黒まん・点本舗

〒861-5515熊本市四方寄町558-3
TEL & FAX: 096-245-2300
<http://jukkoku-manten.com/>

十黒まん・点は普通の団子ではありません。



右(姉妹品)
笹のじゅんかん◎餅

- ① 脳が喜び身体も満足!
- ② 噛む程に味の変化が味わえる新食感!
- ③ 腹持ちが良く経済的!
- ④ 海山大地の恵みをギュッと詰め込みました!

食材の持つ力をぜいたくに活かし『どこにもない味』に仕上げました

脳の機能を考え「噛む」工夫をした団子です。一度に多種目の栄養が摂れる合理的な団子です。

★野菜ジュースを添えて朝食に



【補食の力】

非常食として便利です。冷凍で常備して置けば急なおもてなしにも大助かり! 切り分けてどうぞ。



【材料】

さつまいも(各種)、もち米、米粉、小麦粉、黒豆、りんご、小豆餡、三温糖、笹抽出エキス、澱粉、黒米、黒砂糖、山芋粉、黒ゴマ、醤油、みりん、油、海洋深層水、ささ塩、黒酢、イカ墨粉、黒豆きな粉、ひじき、ちりめんじゃこ、わかめ、昆布、練りゴマ、海苔、麩、トレハロース、



さつまいも(各種)



黒大豆



小麦粉



ちりめんじゃこ



黒砂糖



米粉



黒ゴマ



りんご



わかめ



イカ墨



黒米



昆布



山芋



海苔



クマザサエキス

オーブントースターで、こんがり!

★焼けば香ばしく一層美味しい!
焼いた笹は消臭・芳香剤に!



独自製法、特許申請、商標登録済

クマ笹の魅力再発見!



笹の葉は古来から民間薬としても利用されてきた日本のハーブです。

お召上がりの後は、保存して色々な用途にお使いください。



★おもてなし膳に新鮮さを



(そうめんの敷物に)

- ① 煮魚に
- ② 飾りに
- ③ 料理の下ごしらえに
- ④ 入浴剤、肥料などに
- ⑤ 消臭・芳香剤

(使用例)



お刺身に



お握りの包みに



笹舟をお皿に



煮魚の下に



焼いて消臭剤に



お料理の飾り付けに