

幼竹から国産メンマの製造

大坪 GSI 株式会社

荒廃竹林問題を食べて解決



成長の早い竹の子。採り損ねると「幼竹」になり、食することが出来ず放置され、竹林が荒廃する原因にもなっています。このように、荒廃竹林の増加が全国的に問題になっている今、大坪GSIにできることを考えました。そして、荒廃竹林の発生を防止するために、竹の子の時期を過ぎてしまった幼竹を使用した塩漬けメンマとその加工食品の製造販売を始めました。

竹製珍味



地元みやまの味

するめんまは、福岡県みやま市の幼竹を使用しています。

使い方いろいろ 万能珍味

そのまま食べておやつやおつまみに

醤油とダシの風味豊かな味がくせになります。かめばかむほどうまか！

水でもどしてお料理に

10分ほど少量の水にさらして、味付きメンマとして調理に使用できます。



乾燥状態



水でもどした状態



取り扱い店舗

- 道の駅みやま
- 柳川よかもん館
- 楽天市場

15g 100g 150g

乾燥状態の賞味期限：常温で3ヶ月



そのまま



おにぎりで



肉じゃがで



パッケージ

大坪 GSI 株式会社

〒839-0241 福岡県柳川市大和町徳益416

0944-74-6811 mail@ogsic.jp https://www.ogsic.jp