

完熟果実ゼリー

ヘルシー麺

沼田の迦しよう

こんにゃく新商品次々

こんにゃく製造販売の「こんにゃく房迦しよう」（沼田市中發知町、遠藤周代表）が、高付加価値の商品開発を加速している。今季は市内の観光農園と連携し、完熟果実を使つたゼリーを発売。新型コロナウイルスの影響による外出自粛に対応し、ヘルシーな麺も売り出した。同社は「時代に合った商品を開発していきたい」としている。



「生果実と湧き水と蒟蒻の甘熟ゼリー」
を紹介する遠藤春奈さん

新型コロナ感染拡大の影響で、市内の観光農園では摘み取られないままでの果物が大量に発生。これを使つたこんにゃくゼリー（生果実と湧き水と蒟蒻の甘熟ゼリー）（5個、1880円）を作り、ネットなどで販売し

た。サクランボやリンゴの果肉入りの軟らかな食感のゼリーはお中元需要を取り込み、千点以上売れた。

これから旬を迎えるモモやブルーベリーの商品も発売する予定。製造責任者の遠藤春奈さんは「『虎屋のよう

かん』のように、『迦しようのこんにゃく』

と言つてもらえるよう頑張りたい」と意気込んでいる。観光農園では毎年廃棄される果物が出るため、連携して定番化を目指す。

また、外出自粛たり対策の需要を見込み、こんにゃくだけで作った麺「こんにゃくめんめん」（10個、1800円）も発売。さまでんなしょゆを販売す

ト販売もしている。元は手作りにこんにゃくを手掛けてきた同工房を、代表者のおい藤代表が2014年に継承した。都内の百貨店に卸すなど販路を拡大する一方、高品質で

15年に発売した。その後、色鮮やかなこんにゃくゼリーや3色のこんにゃく入りソースなど新商品を次々

おしゃれな商品の開発にも着手。もつちりとした食感でわらび餅のカフエなどでも販売された。19年8月には運営会社「Mighty Konjac」を設立し、売上高は経営を引き継ぐ前の約3倍に増えている。