

# (。 ) すんき買ってみようキャンペーン ( \* )

## すんきとは

国内外でも珍しい、無塩乳酸発酵の漬物です。

最近注目されている植物性乳酸菌やギャバが含まれ、食物繊維もたっぷり。

料理に使うと、発酵で生じた「コハク酸」が、クセになるうまみを醸し出します。

材料は、「信州の伝統野菜」に選定されている6種類の赤かぶの葉。

農林水産省のG I (地理的表示)登録を受け、日本遺産の構成文化財にもなっている、

**木曾ならではの逸品です！**

**特産品をプレゼント！！**  
**すんきを買って**  
**アンケートに答えよう**



**期間** 令和3年2月28日(日)まで (郵送の場合は3月1日(月)必着)  
**対象者** 店頭販売、お取り寄せなどで、すんきを購入された方  
**賞品** アンケートにお答えいただいた方から抽選で10名様に、下記いずれかの賞品が当たります。当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。

- A すんきと赤かぶ漬詰め合わせ    B 木曾のそば(乾麺)  
C 木曾のお菓子詰め合わせ        D 木曾の地酒

**応募方法**(恐れ入りますが切手代、通信費等をご負担をお願いします。)

- ◆裏面のアンケートに記入して下記へ郵送またはFAX  
〒397-8550 長野県木曾郡木曾町福島 2757-1  
長野県木曾地域振興局 商工観光課 あて  
FAX: 0264-25-2250

または

- ◆右のQRコードから、アンケートのホームページにアクセス



お問合せはこちらまで 電話: 0264-25-2228 担当: 小山

## すんきの食べ方 例 (担当の個人的意見付き)

- ・まずはそのまま味をみる(ここで美味しいと感じられたら木曾に移住！)
- ・納豆と一緒にまたはかつお節+しょうゆorめんつゆをかけてご飯に(担当はマヨネーズちょい足し)
- ・温かいそばに入れる(おすすめの定番！中毒性あり)
- ・みそ汁に入れる(合うみそと合わないみそがあるので木曾のみそが安全)
- ・こんがりジューシーな塩味の焼き鳥と一緒に(担当イチオシ！)
- ・ピザに入れる(焼けたチーズと相性抜群)
- ・脂分の強いソーセージやパストラミに添える(ザワークラウトより合う)
- ・インスタントラーメン、カップラーメンに入れる(おいしく罪悪感抹消)
- ・肉じゃが、すき焼き、エビチリなど味の濃い料理の薬味として(味変が楽しめる)

## 一度に食べきれない時は

- ・なるべく漬け汁に入った状態で、空気に触れないようにして冷蔵保存
- ・小分けにして冷凍