

会社概要

会社名	株式会社クマガエ
本社所在地	〒877-0072 大分県日田市新治町 304 番地 TEL 0 9 7 3 - 2 4 - 6 1 2 3 Fax 0 9 7 3 - 2 3 - 7 1 2 3
創業	昭和 2 年 8 月 1 日
会社設立	昭和 62 年 7 月 1 日
代表者	代表取締役社長 熊谷隆政（4 代目）
事業内容	こんにゃく・菓子・惣菜製造業、その他一般食品
取引銀行	大分銀行 日田支店

・クマガエの企業理念

こんにゃくの主成分であるグルコマンナンは食物繊維が豊富であり、かつ超低カロリーであるため、大腸ガンの予防とダイエットの効果が期待できます。他にも、コレステロールの抑制、糖尿病や便秘の予防などにもよいと言われています。しかし、従来のこんにゃくは調理に手間がかかり、においが嫌われ、また食の洋風化に伴い消費量が年々減少し、食卓に上がらなくなってきました。そこで、当社は中華・洋風料理にも合う料理素材やスイーツなど、こんにゃくが嫌いな人でもおいしく食べられるグルコマンナン加工食品を開発して、現代人の健康と美容に寄与することを目的に製造販売を行っています。

・製造製品について

こんにゃくの味わいの深さは、水の美しさで決まります。クマガエは昭和 2 年創業時より、小京都とも呼ばれる日田盆地で、周囲を囲む美しい山々より流れる豊富な水が流れる中で、より美味しいこんにゃくを作る為に、水を活かし・水に活かされたこんにゃく造りを続けています。

とろ〜り黒胡麻こんにゃくデザートについて

- ・ 口の中で自然ととろけるやわらかさの新食感マンナンスイーツです。優しく口どけする食感を感じると黒胡麻の香りが濃厚に香り、爽やかな甘さを感じますが、後に残らずスーッと食感と共に口の中でとろけていきます。
- ・ 食事中的のどつまりを防止するため研究に取り組み開発した商品です。弾力があるものが蒟蒻との概念を覆し、小さな子供〜ご年配の方まで、安心して召し上がれる様、口どけするような非常に柔らかな食感に仕上げています。また、胡麻には抗酸化作用があり、コレステロール抑制、動脈硬化や高血圧予防などの効果があると言われていたことからより体に良いものになると考え、こんにゃくマンナンとの組み合わせを行いました。

・ 食べ方

1. 開封後そのまま召上れます。
2. お好みでデザートや間食としてどうぞ！おすすめは、きな粉、黒蜜、ミルク、などとも良くあいます。
3. トッピングに果物（苺など）と生クリームのご組合せは、彩りも含めて相性抜群です！
4. デザートですが、わさび醤油につけて召上れば酒の肴やご飯のオカズに大変身します。

商品規格

商品サイズ：200×160×35（mm）

原材料：こんにゃく粉（国内製造）、グラニュー糖、黒胡麻 / 加工でんぷん

商品規格（g）：200 g

賞味期限： 40 日

保存方法：冷蔵庫保存（10℃以下）



商品画像

栄養成分表（黒胡麻こんにゃく 100g 当り）（推定値）	
カロリー	95Kcal
たんぱく質	1g
脂質	3g
炭水化物	18g
食塩相当量	0g



器に盛り、ミルクをかけた画像



器に盛り、黄粉と黒蜜をかけた画像



6本入りセット 参考上代 2000 円（税別・送料別）

オリジナルブランドについて



Lange d'ange®

ーラング・ダンジュー
天使の舌

※ 体においしい、ヘルシースイーツ&美医美食同源をコンセプトに
マンナンを活用した、今までに無い新食感スイーツブランドが
㈱クマガエの ーラング・ダンジュー です。

・従来の蒟蒻イメージとは全く異なるイメージを持たせたいとの思いがあり、
こんにゃくは、英語で「悪魔の舌」という名前がついていることから、フラン
ス語で「ラング・ダンジュ」(天使の舌)というブランドをつくりました。
上図の真ん中のハート型は、薔薇の花びらのところで舌のようにも見えたこと
から天使のイメージをよりつける意味で羽をつけたものです。