

*この資料は松本創造塾さんがプレス発表会場にて配布したものです。

本品は松本ものづくり創造塾が企画開発した「企画登録品第1号商品」です。商品化には長野県地域資源製品開発支援センターの支援を受け、成分分析については、松本大学人間健康学部・健康栄養学科の協力を得ました。

奈川では菊芋を「から芋」と呼んでいますが、 「仙人チップス」として製品化しました。



仙人チップスの特長

地場品を手軽に食べられるように加工
原材料は「から芋」のみ
イヌリン、ミネラル、ビタミンが豊富



松本ものづくり創造塾
企画登録品第001号

発売開始 2009年5月

販売場所 奈川山菜館 梓湖レストハウス

製品が出来上がり次第、販路を広げる

製造者 勝山本枝 松本市奈川971-5 電話0263-79-2766

ものづくり創造塾事務局 宮阪徹士 電話0263-32-8289

名称	乾燥から芋
品名	仙人チップス
原材料名	から芋
原材料産地	信州産
内容量	25g
製造者	から芋工房・やま 勝山本枝
製法	から芋を薄切りにして丁寧に乾燥し、 食べやすくしました
希望売価	250円前後

から芋には

天然のインスリンといわれる「イヌリン」のほか、カリウム、リン、カルシウム、マグネシウムなどのミネラル成分、ビタミンB1、B2、C、ナイアシン、パントテン酸などのビタミン類が含まれています。

栄養成分表示(1袋25g当り)	
エネルギー	92Kcal
タンパク質	1.85g
脂質	0.4g
炭水化物	19.9g
灰分	1.4g
食塩相当量	0g
イヌリン(総フラクタン量として)	9.07g