



長南町特産 ウコン商品のご紹介

農家生産 純粋100% 自然補助食品

ウコンは1,000種類以上の成分からなる多彩な働きをもった植物



1袋 100g入り

春ウコン(粉)

飲みやすい大きさです。
お料理の香辛料としても
お使いになれます。



1袋 100g入り

秋ウコン(粉)

飲みやすい大きさです。
お料理の香辛料としても
お使いになれます。



1袋 35g入り

うこん麩

お味噌汁や煮物などにも
お使い下さい。



1袋 70g×5入り

うこんの湯

体の芯までポカポカに
暖まります。



1袋 250g入り

うこんのうどん

食べやすく、コシの強さが違います。
ご贈答にも最適です。



1箱 18~24枚



1袋 8枚入り

ウコンサブレ

ご贈答、お茶の友、
お子様のおやつにどうぞ。

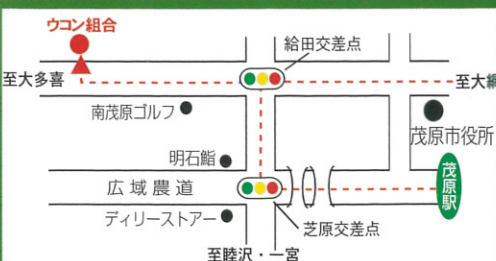


1袋 5枚入り

一般のウコンに比べて成分比率(クルクミン)
が高い!

その理由は…有効微生物(BM菌有機質肥料)
使用による最適の土質作り。

国内では、秋ウコンが多く出まわっていますが、
主要な薬効成分を見ると、春ウコンと秋ウコン
では、成分比率が違います。



※イベント時にはウコン入りパン、ウコン漬けダイコン等直売しております。

長南ながいきウコン生産組合

〒297-0136 千葉県長生郡長南町小生田1137

TEL 0475-47-0360 FAX 0475-47-0367