

<Uenoya~Contenidos del video>

El konjac es un alimento elaborado con el tubérculo de la planta del mismo nombre. Es un alimento tradicional consumido en Japón desde hace más de 1000 años. Es muy saludable al ser bajo en calorías y no tener gluten, y además es muy fácil de cocinar. Nuestros "fideos de konjac Kahada" y demás productos son producidos en un ambiente con agua muy limpia. Esta es muy importante en la producción de konjac, y reduce su olor característico.

En Japón, desde la antigüedad se dice que el konjac mantiene limpio el colon, y creemos que es un alimento que contribuye con la salud desde el interior del cuerpo. El "sukiyaki" es una de las comidas preparadas en olla más emblemáticas de Japón. Contiene varias verduras, además de carne y tofu, los que lo hacen muy nutritivo, pero nunca puede faltar el "shirataki" (fideos de konjac).

Aunque el konjac en sí mismo no tiene calorías ni valor nutritivo, el hecho de su uso refleja la cultura alimentaria japonesa. Los japoneses originalmente consideraban que "comer" no solo implica "ingerir" sino también "excretar", es decir, algunos alimentos tienen aporte positivo mientras que otros, negativo. Añadiendo konjac al "sukiyaki", se incorpora un elemento "negativo", que facilita la "excreción", lográndose un equilibrio.

La maravillosa naturaleza es la que hace posible el konjac, y son precisamente las bondades que ofrece en esta tierra una de las cosas que queremos transmitir al mundo. Asimismo, creemos que la cultura de continuar comiendo konjac es parte integral de la cultura culinaria japonesa, por lo que trabajamos con el deseo que sea conocida por gente de todo el mundo.