

# 吉岡屋本店

2017年10月オススメ商品

## 柿大根



国産の青首大根を使用し、庄内柿の果肉を使用。  
柿独特の甘みが大根に移り、果物感覚の漬物です。

規格：半割1本入り ¥450

産地：山形

## 千枚漬



聖護院かぶを使用した冬の代表的な漬物。  
さっぱりと甘酢で上品な味に仕上げました。

規格：100g入り ¥380

産地：滋賀

## 赤こんにやく漬



滋賀名産の赤こんにやくを短冊切りにし、味良く  
風味良く、さっぱりとした醤油漬けに仕上げました。

規格：1kg当り ¥2,160

産地：滋賀

## あおさ昆布



三河湾産あおさの風味と茎わさびの辛味を  
生かしたシャキッとした食感が美味しい一品です。

規格：300g入り ¥470

産地：北海道・愛知

## いぶり人参



秋田名産のいぶりがっこの人参版！はちみつを加え  
まるやかに食べやすく仕上げました。

規格：230g入り ¥540

産地：秋田

## おみ漬



青菜・人参・大根を刻み、漬け合わせた山形の  
代表的な漬物。旬の野菜の味わいが楽しめます。

規格：1kg当り ¥1,410

産地：山形