

2017年11月オススメ商品

青菜高菜漬



東北地方の冬の代表的な漬物。この時期ならではの
新物で、柔らかくほんのりとした甘味が特徴です。

規格：1束当り **¥270**

産地：山形・福島

数の子松前漬



数の子を大きくぶつ切りにし、スルメ・昆布を加え
松前風に仕立てた冬の代表的な味、数の子松前漬です。

規格：1kg当り **¥2,700**

産地：北海道・宮城

昆布入白菜漬



旬の白菜に北海道産日高昆布を加え、
旨みを存分に引き出した、香り・食感良しの商品です。

規格：260g入り **¥300**

産地：北海道・愛知

なたわり漬



東北地方で古くから食べられている大根を
なたで切ったようにみせた麴漬けです。

規格：1kg当り **¥1,080**

産地：青森

新漬樽たくあん



白首大根の旬の風味を生かし、サッパリとした
人甘ぬか漬（フスマ漬）タイプに仕上げました。

規格：1本入り **¥400**

産地：新潟

戸隠漬



国産の青首大根を醤油漬けにし、旨みと甘みの
バランス良くそばつゆ仕立てに仕上げました。

規格：450g入り **¥300**

産地：愛知