

吉岡屋本店

2017年12月オススメ商品

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

やわらか菜（小松菜）

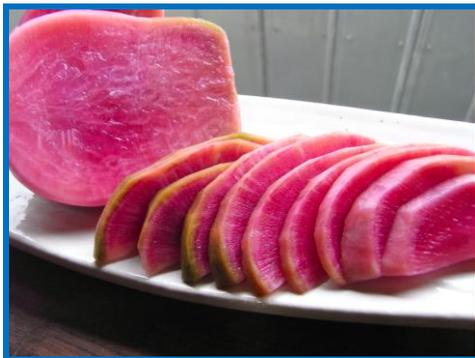


甘く肉厚で、柔らかな小松菜の漬物です。
クセが無くあっさりとした味付けです。

規格：150g入り **¥220**

産地：山形

紅芯大根漬



この時期旬の紅芯大根。半割れにし、糖しぼり漬に
したほんのり甘い大根漬けです。

規格：1kg当り **¥1,410**

産地：神奈川

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

松前白菜漬



国内産の昆布・するめいか・白菜を使用した冬の
限定品。旬の白菜を昆布の甘みで味を引き立てました。

規格：500g入り **¥500**

産地：茨城・群馬

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