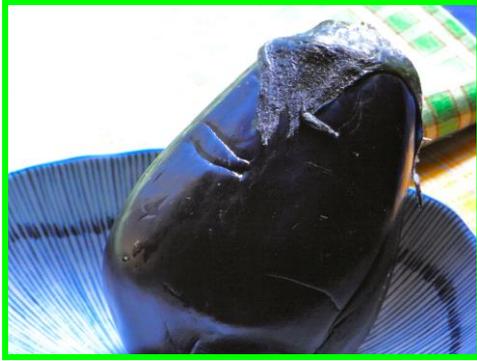


吉岡屋本店

2018年5月オススメ商品

水茄子



大阪泉州特産の水茄子漬け。皮が柔らかく、果肉がみずみずしく甘みがあるのが特徴です。

規格：1ヶ入り **¥440**

産地：大阪

白瓜の浅漬



色鮮やかな緑色が目を引く初夏の白瓜漬け。低塩仕込みです。

規格：半割2本入り **¥300**

産地：千葉

セロリ漬(短冊)



鮮やかな緑色をしたセロリを白醤油で漬け込み、セロリの特徴である風味とシャキッとした食感が楽しめます。

規格：1kg当り **¥1,730**

産地：米国

里牛蒡かつお味



国産の新牛蒡を使用し、ほんのり甘いかつお味に仕立てた牛蒡漬。シャキッとした歯ごたえが楽しめます。

規格：1kg当り **¥2,160**

産地：栃木

ゆず長芋



長芋を甘酢に漬け込み、さっぱりとゆずを利かせた歯ごたえサクサクの長芋漬けです。

規格：1kg当り **¥2,380**

産地：青森

すだち大根



徳島名産のすだちを使用した、さっぱり味の漬物です。爽やかな香りが大根の味を引き立てます。

規格：150g入り **¥220**

産地：徳島