

# 吉岡屋本店

2018年9月オススメ商品

## 新 た ま り 茗 荷 漬



国産の風味豊かな旬の茗荷を食べやすくあっさりとした  
たまり醤油で漬け上げました。

規格：1kg当り **¥2,600**

産地：群馬

## 赤 か ぶ 漬



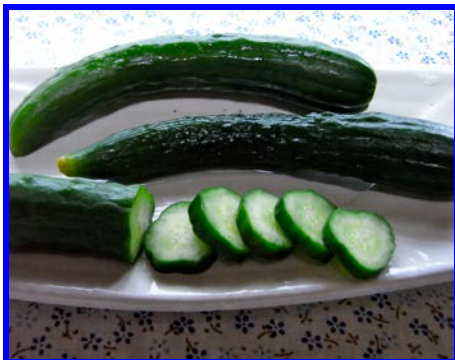
山形産の新物の赤かぶです。この時期の旬の味わい、  
色よく歯ごたえも抜群です。

規格：500g入り **¥870**

180g入り **¥300**

産地：山形

## ミ ニ 胡 瓜



九州産のミニ胡瓜を低塩であっさり漬け上げました。

ポリポリ食べれるサラダ感覚の漬物です。

規格：1kg当り **¥2,160**

産地：宮崎・熊本

## 新 甘 酢 茗 荷 漬



旬の新茗荷を甘酢で爽やかな味に仕上げました。

この時期しか味わえない旬の味が楽しめます。

規格：1kg当り **¥2,600**

産地：群馬

## 晩 菊 漬



この時期旬の山形の野菜に菊の花を加え、漬け込み  
仕上げに梅酢と焼酎で味をつけた高級品の漬物です。

規格：500g入り **¥1,620**

2kg入り **¥5,400**

産地：山形

## 割 干 は り は り 漬



じっくりと干した大根に昆布・人参を加え、  
甘く味付けした商品。歯切れの良さが特徴です。

規格：1kg当り **¥2,060**

産地：宮崎・鹿児島