

吉岡屋本店

2018年11月オススメ商品

からし菜漬



あっさりとした薄口しょうゆで漬上げたからし菜漬です。
ピリッとした辛味があるのが特徴です。

規格：1束当り **¥250**

産地：群馬

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

千枚漬



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

二十日大根漬



二十日大根を低塩できれいな色に
漬け上げました。色彩りの良さも目を引きます。

規格：1kg当り **¥1,730**

産地：山形

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 **¥540**

産地：茨城・群馬

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

豊洲市場

東京都中央区築地6-27-5 TEL03-3541-3946

ブースNo. **N114** ご用命お待ちしております