

# 吉岡屋本店

2018年12月オススメ商品

## 天かぶ漬



季節限定、大きくて甘みのある天かぶを甘酢でさっぱりと漬け上げました。身が柔らかいのが特徴です。

規格：半割1ヶ当り **¥440**

産地：鹿児島

## 紅千枚漬

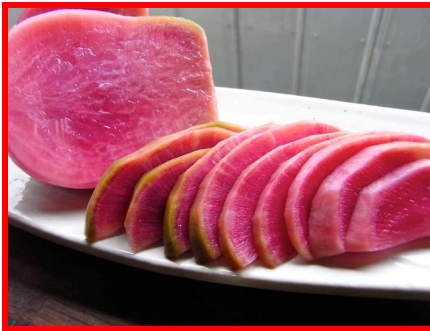


彩り良い赤かぶらを薄くスライスし、甘くスツキリと上品な味に漬け上げました。

規格：120g入り **¥470**

産地：滋賀

## 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 **¥3,130**

産地：北海道・宮城

## 新漬樽沢庵



白首大根の旬の風味を生かし、さっぱりとぬか漬タイプで仕上げた商品です。

規格：1本入り **¥440**

産地：新潟

## 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、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

豊洲市場

東京都中区築地6-27-5 TEL03-3541-3946

ベースNo. **N114** ご用命お待ちしております