

新発売

山椒だいこん

丸漬 おつけもの処 京都丸漬



下京区朱雀丸漬本店

だいこんの水分を抜くことで、柔らかく歯切れの良い食感に仕上げております。山椒の爽やかな香りと、辛みがアクセントになった、しっかりと漬け込んだ大根のお漬物です。

原材料名
大根、山椒の実、漬け原材料
[還元水あめ、砂糖、食塩、たんばく加水分解物(小麦・大豆を含む)昆布だし、醤油、醸造酢、発酵調味料、唐辛子、酵母エキス]調味料(アミノ酸等)、酸味料、pH調整剤、環状オリゴ糖、酸化防止剤(V.C)



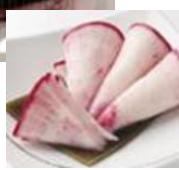
冬定番商品販売開始 2020年10月1日～2021年2月末日まで



千枚漬



紅蕪千枚漬



京の香り
ぬか大根



ひとつち
べったら



メーカー名 京都府		丸 漬		<200924>
品 名	規 格	JANコード	備 考	
山椒大根	袋入 100g	4969055807780		
千枚漬 130g	袋入 130g	4969055802044		
千枚漬 100g	袋入 100g	4969055807155		
紅蕪千枚漬	袋入 130g	4969055804338		
京の香り ぬか大根	袋入 2個	4969055805069		
ひとつちべったら	袋入 120g	4969055806820		

※詳細については下記までお問合せください。

滋賀物産株式会社

TEL:042(385)0384/FAX:042(385)0483