

# 長野県 就一郎漬本舗

わさびしぐれ



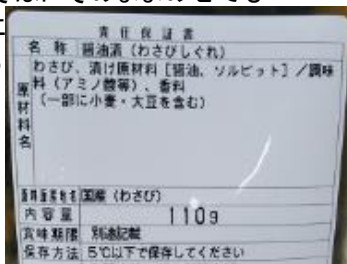
就一郎漬本舗 豊科駅近く

●安曇野産本生わさびの新芽をおひたしにしました。

アルプスの雪解け水が20年、30年かけ、安曇野に湧水となり、その恵みをいただいて、生わさびは大きくなります。手作り一筋七十有余年、辛味と香りを大切にした、わさびしぐれは、わさびの新芽をうす味の醤油で、おひたしにしました。そのままお皿に盛付けても、ご飯・酒のつまみ・和風パスタ・おそばにのせても、ピリツとした辛味が、よく合います。この夏、是非お試しいただきたい一品です。

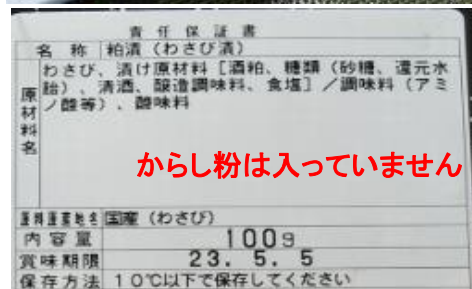


**ふるさとの味**  
試食をしてみて  
わさびのおひたしなので、ピリツと辛いですが、  
アクを感じることもなく、食べた後の辛さが  
口に残ることはなく、さっぱりと箸がすすむ  
商品でした。おそばにそのままのせても  
素そばが一気に信濃を思わせる  
一品に変身します。この夏のお勧めです。



農林水産大臣賞受賞

このうす緑の茎が特徴。他社の商品にはない色鮮やかさと、ピリツと感、後味のサツパリ感は就一郎漬本舗のこだわり「わさび漬」です



からし粉は入っていません

長野県

メーカー名:

就一郎漬本舗

<230405>

品名	規格	賞味期間	JANコード
わさびしぐれ	110g SP	要冷 30日	4958621001554
わさび漬 「農林水産大臣賞」	100g 箱入	要冷 30日	4958621002001

※ご不明な点は営業担当又は滋賀物産まで TEL042-385-0384/FAX042-385-0483

滋賀物産株式会社