

味 にゆうす

味覚人情報

<230508>

石川県・まるしょう

季節限定

加賀太きゅうり



石川県金沢近郊産の「加賀野菜・太きゅうり」を天然の「天日塩水」で下漬けした浅漬け。塩のミネラルが野菜の旨味を引き出し、野菜本来の味が楽しめます。旬の野菜は、味が良いだけでなく、身体にもとっても良いと見直されています。化学調味料の味に慣れていると、少し物足りないかもしれませんが、是非、旬のこの時期、味わっていただきたい逸品です。

加賀野菜

※加賀太きゅうりは96%が水分でカリウムも豊富、むくみやたるさを取る効能があるといわれ、これからの季節にはまさにうってつけです。

～お薦め！石川県の地場野菜を使った
化学調味料・保存料・合成着色料 不使用のお漬物～



◎いしる仕込みきゅうり漬
◎いしる仕込み昆布白菜
自然塩で漬けたあと、能登のいしるを使った独自の調味液で漬け込みました。
◎ベジタブルサワー
大根と胡瓜・パプリカのミックス酢漬。すっきりとした味わいです。
◎加賀しぼり
大根を塩と水飴で絞って漬けあげました。かつお風味が大根のうまみと調和しております。

いしる仕込み
きゅうり漬
石川県小松市

いしる仕込み
昆布白菜
メーカー名

ベジタブルサワー 加賀しぼり

まるしょう 5・6月おすすめ

2023年5月1日～6月末日まで

<230508>

品名	規格	賞味期間	JANコード	備考
加賀太きゅうり	半割	要冷 6日間	4994868020118	5・6月のおすすめ
いしる仕込み胡瓜漬	3切	要冷 7日間	4994868000202	
いしる昆布白菜	150g	要冷 7日間	4994868101039	
ベジタブルサワー	150g	要冷 15日間	4994868033002	
加賀しぼり	半割	要冷 11日間	4994868003944	

※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