



旬のお漬物

木曾おんたけ産 白菜使用
発売期間 7月初旬～10月末頃まで



白菜漬

～この時期に食べて頂きたい、木曾おんたけ産の白菜～

木曾おんたけ産の白菜は、高原地帯ならではの寒暖の差を生かし栽培されています。長年の栽培実績に基づき、品質評価が高く、この時期の白菜では群を抜いて「長野県木曾産」が一番良い品質と考えられております。一般的な白菜は冬が旬ですが、おんたけ白菜は夏場に収穫され、白く美しい高品質な実は、ほとんどが関西地方の漬物の材料として出荷され、地元でも手に入りにくい品とされており、是非、この機会に「木曾おんたけ白菜漬」をお召し上がり下さい。

～～～おすすめ商品のご紹介～～～

ちよい辛きゅうり



水なす漬



瓜の浅漬ごま風味



青しそ大根



京のどぼ漬きゅうり



京都府

メーカー名:

丸漬

<230115>

品名	規格	賞味期間	JANコード	備考
白菜漬	袋入 180g	要冷 7日間	4969055807988	京漬物伝来の漬け方で原菜の旨味
ちよい辛胡瓜	袋入 110g	要冷 7日間	4969055807742	ピリッとインパクトのあるお漬物
水なす	袋入 100g	要冷 7日間	4969055807995	※期間限定 4月～9月下旬終売予定
瓜の浅漬ごま風味	袋入 100g	要冷 7日間	4969055808015	※期間限定 5月上旬～8月15日終売予定
浅漬しそ大根	袋入 200g	要冷 15日間	4969055805724	※夏向き商品(通年可)
京のどぼ漬きゅうり	袋入 2本入	要冷 6日間	4969055803119	漬方は昔ながらの米糖発酵漬