

海の精の「伝統漬物」

こだわり塩屋が作った
こだわり漬物

国内の契約農家で栽培した**国産野菜**を、こだわりの調味料で作った調味液に漬けました。

塩まですべてが国産原料。昔ながらの手間と時間をかけ、砂糖や酵母エキス、うま味調味料、着色料は一切使用しておりません。



太陽の光が降り注ぐガラス温室の中で、濃縮海水を太陽熱でさらに凝縮、無機塩類がおいしいバランスで含まれるよう職人の手で攪拌を繰り返します。

※海の精伊豆大島製塩場



天日干したくあん



大根は甘味を増した時期に収穫し、曲げたとき「の」の字になるまで天日干し。伝統海塩「海の精」で特別栽培大根(宮崎県)、米ぬか(埼玉県・長野県)、有機とうがらし(島根県)を漬け込み天然発酵させました。均一に漬け込むために天地返しをしながら、最適な漬け込み状態にしております。



国産 はりはり漬
(おにぎりの具に) ↓



もろみ漬だいこん



きゅうり諸味漬



国産 福神漬

福神漬

国産大根・有機なす・有機きゅうり・有機生姜・干し椎茸・ごま・昆布の7種類を「海の精」の塩と伝統調味料で漬けました。

東京都

メーカー名:

海の精

<240301>

品名	規格	賞味期間	JANコード	備考
天日干したくあん	1個詰	冷暗所1年間	4931915000402	【塩分濃度4.6%】
国産特裁諸味漬だいこん	1個詰	冷暗所1年間	4931915000419	
きゅうり諸味漬(有機きゅうり)	袋入100g	冷暗所8ヶ月間	4931915001911	
国産 福神漬	袋入80g	冷暗所8ヶ月間	4931915002192	
国産(特裁) はりはり漬	袋入90g	冷暗所8ヶ月間	4931915002390	

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



HP

滋賀物産株式会社