

べつたら漬

素材の風味・食感が活かした
あっさりとし少し甘口のべつたら

梅歌園のお漬物

千枚漬

化学調味料を一切使用しない
舌ざわりのなめらかな千枚漬。



国内産、契約栽培の大根を一本一本丁寧に皮を剥き、低温でしっかりと重石をかけ、じっくりと漬け込みました。パリパリの食感と、透明感のある味に仕上がっています。

商品番号
50079

厳選漬物 4 種セット 2,700 円(送料・税込)



セット内容 (千枚漬 100g / べつたら漬 150g / こんぶ大根 150g / ゆずべつたら漬 150g)



千枚漬

国内産聖護院かぶらを使用。昆布の旨味とパリパリ食感の千枚漬です。

内容量: 100g
賞味期限: 製造日より15日
保存方法: 要冷蔵(1℃~10℃)



べつたら漬

米麹の風味のすっきり甘口の漬物です。

内容量: 150g
賞味期限: 製造日より15日
保存方法: 要冷蔵(1℃~10℃)



こんぶ大根

甘口の大根にこんぶの旨味が加わった漬物です。

内容量: 150g
賞味期限: 製造日より15日
保存方法: 要冷蔵(1℃~10℃)



ゆずべつたら漬

米麹の風味にゆずの香りが加わった甘口の漬物です。

内容量: 150g
賞味期限: 製造日より15日
保存方法: 要冷蔵(1℃~10℃)

※ ご注文は、厳選漬物 4 種セットのみのお取り扱いとなります。



南紀梅干株式会社

〒645-0022和歌山県日高郡みなべ町晩稲1225-5

info@nankiumberoshi.co.jp

http://www.nankiumberoshi.co.jp/

電話

9:00~17:30(土・日・祝日はメッセージをどうぞ)
0120-74-2055

FAX

0120-3175-74 (24時間受付)

お問い合わせ
ご注文は

