



製品には万全を期しておりますが、
万一不都合やお気付きの点がございましたら、
下記までご一報くださいますようお願い申し上げます。

銀座若菜

フリーダイヤル

0120-54-5611

(月～土:10:00～17:00)

HP/オンラインショップ

www.ginzawakana.com

銀座office

〒104-0061 東京都中央区銀座6-6-1

mail:shop@ginzawakana.com

本社工場/直売店

〒497-0033 愛知県海部郡蟹江町蟹江本町ヤノ割46

Tel:0567-95-3111 Fax:0567-96-1629

店舗のご案内

日本橋	日本橋三越店	羽田空港	第1旅客ターミナル
銀座	銀座三越店		第2旅客ターミナル
東京	東京大丸店		国際線旅客ターミナル
新宿	新宿伊勢丹店	名古屋 栄	松坂屋
渋谷	渋谷東急店	中部国際空港	銘品館
吉祥寺	吉祥寺アトレ店		

漬物は、「塩」と「押し」と「時の流れ」の
かねあいでつくられます。

乳酸醗酵をへて醸しだされる漬物独特の風味は、

日本の食文化の中で、豊かに育まれ

受け継がれてきました。

若菜は、江戸時代創業の老舗料亭・得月楼の

漬物造りを伝承し、吟味した塩、醤油、味噌、

酢、粕、糀、糠などの漬け床によって、

独自の味わいをお届けしております。

伝統の深漬から、四季折々の旬味浅漬まで

原料野菜は、国内産の安全な野菜を使用し、

保存料、合成着色料などはいっさい

使用しておりません。

自然の色・香り・風味を大切に、毎日の食卓で

お楽しみいただける商品づくりに努めております。

今後もお引き立て賜りますよう

心よりお願い申し上げます。