

松江特産
津田加心漬



株式
会社

伊原本店

〒690-0855

島根県松江市浜佐田町814

TEL0852-36-5030(代表)

FAX0852-36-8861

松江特産

津田かぶ漬

神々の祭宴、神在月が終り霜月に入ると、出雲地方では津田かぶ漬の準備がはじまります。

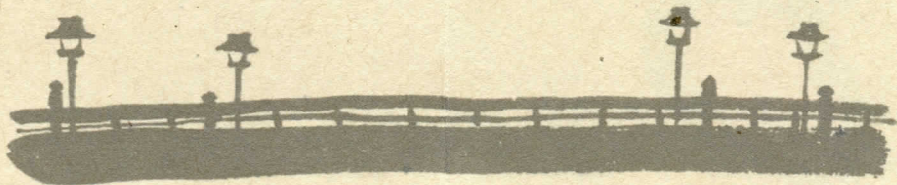
津田かぶは、その名のとおり松江市津田町の一带で栽培されてきた赤かぶを米糠で漬け込んだ松江の伝統的漬物です。

弊社では、赤かぶ本来の風味を増すために天日干し、県内最高品質米と称される奥出雲仁多米の米糠だけを使い、昔ながらの製法で漬け込んでおります。独特なひなびた風味をお楽しみ下さい。

漬込んでから日数を経ますと表皮の鮮紅色はあせてまいります。風味に変わりはありません。綺麗に水洗いして蕪の方は輪切か短冊切とし葉の方は細かく刻んでお召し上がり下さい。日数を経て少し酸味がでたものを細かく刻んで温(ぬく)めしと食べると、格別の風味で食がはずみません。

お気付きの点がございましたら御教示を賜りますようお願い申し上げます。

敬白



株式会社

伊原本店

賞味期限・保存方法

本品外箱に記載