



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 本店

フリーダイヤル：0120-54-5611

tel: 03-3573-5456 fax: 03-3573-5458

[www.ginzawakana.com](http://www.ginzawakana.com)

〒104-0061 東京都中央区銀座7-5-14

営業時間: am10:00～pm8:00 (土: pm6:00まで)

定休日: 日曜・祝日

店舗のご案内

日本橋	三越本店	大宮	エキュート大宮
銀座	銀座三越	品川	エキュート品川
東京	大丸東京店	羽田空港	第1旅客ターミナル
渋谷	東横のれん街		第2旅客ターミナル
	東急フードショー		国際線旅客ターミナル
	東急本店		
新宿	小田急本館		
吉祥寺	アトレ吉祥寺		

漬物は、「塩」と「押し」と「時の流れ」の  
かねあいのでつくられます。

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、糍、糠などの漬け床によつて、

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けまで

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。