

江戸から東京 冬野菜のお漬物

東京都国分寺市でエコファーマー認定を受けた小坂良夫氏が丹精した、復活江戸野菜と新感覚の野菜を、それぞれの持ち味を活かしながら漬け床のバリエーションで美味しいお漬物に仕上げました。

賞味期限はそれぞれの商品に表示してございます。●印の少ないものから先にお召し上がりください。

- 1 品川かぶ糠漬 ●
江戸時代に品川辺りで栽培されていた蕪を復活させました。形が細長く、歯ごたえと独自の旨味があり噛むごとに甘みが広がります。昔ながらの糠漬にいたしました。
- 2 小松菜 薄口醤油漬 ●
東京野菜と言えば小松菜です。新鮮な小松菜をあっさり薄口醤油で漬けました。副菜や箸休めとしてお楽しみいただけます。
- 3 あやめ雪かぶ ●
表面がうっすらピンクがかかった愛らしい小蕪です。やわらかな歯当たりと自然の甘みをいかして、さっぱりとしたうす塩味に仕上げました。
- 4 紅しぐれ大根 ●●
甘みが強く、生でも食べられる上半分が赤紫色の新感覚の大根です。酢床に漬けると赤紫の鮮やかな自然色になります。しゃきとしたあっさり味をお楽しみください。
- 5 焼ねぎ醤油漬 ●●●
阪東ねぎを焼き目をつけてから若菜特製の甘辛い醤油の床に漬け込んで仕上げています。お酒の肴に最適です。
- 6 練馬大根 べったら漬 ●●●
吟味した練馬大根を昔ながらの製法で、皮付きのまま砂糖と糨で漬けあげました。快い歯ごたえ、程よい甘さは江戸時代から続く東京の味です。練馬大根特有の大根辛さが多少残っています。

季節の菜を心をこめて漬けあげておりますが、商品についてお気付きの点がございましたら下記までお知らせ下さいますようお願い申し上げます。



0120-05-1630

<http://www.ginzawakana.com>

