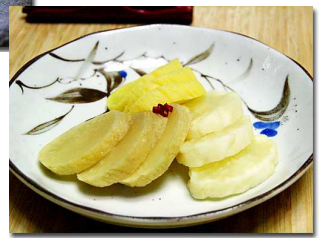
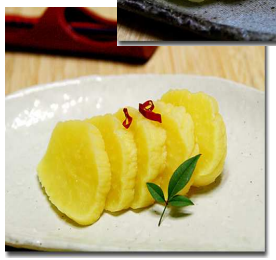
こだわりの製法で作る
懐かしい味と香り。
ご飯、お茶漬けに
沢庵三品。

「探して来てくれる方のこそ食べて頂きたい。」
看板はないが、自宅での販売には気軽に応じます。
田舎おやじ、おふくろの温かさが隠し味となっています。





「故郷を感じたい方、探している方に届けたい」と語る生産者。

『本干し糠漬け沢庵』は、塩加減と糠の持つ乳酸菌のはたらきで、大根の甘みを引き出した深い味と香りの商品。
商品到着後も乳酸菌ははたらき続け、塩がなじみ、まろやかになるので重石をして涼しい場所で保管する。

『塩押し沢庵』は、低塩(濃度５％)で、風味をりんご酢で工夫した少し酸味のあるさっぱりとした味が後を引く。
独特の黄色は、氷温で一年間漬け込むことでメラニン色素により変化したもの。
年間を通じて販売しているが、商品到着後の保存は糠漬け沢庵と同様に。
二品とも醤油、一味唐辛子、おろし生姜などと相性が良いのでぜひお試しを。

『べったら漬け沢庵』は、皮をむいた大根をみりん粕とステビア(植物性甘味料)、砂糖で漬けた歯ごたえの良い商品。
みりん粕の麹菌が繊維質を溶かしてしまうので冷蔵庫で保存し、早めに食べきるのが良い。
生産工程のそれぞれに理想と信念を持ち、手間暇惜しまず作られた沢庵三品はスーパーでは手に入らない。

■ 本干し糠漬け沢庵　(2kg)　1,500円
■ 塩押し沢庵　(2kg)　1,200円
■ べったら漬け沢庵　(2kg)　1,200円
● 保存方法：要冷蔵(10℃以下)

ネットショップ URL http://marushiba.web.fc2.com

いわき沢庵
柴田漬物店
福島県いわき市泉町下川字神山前９０番地
Tel 0246-96-6063 Fax 0246-96-6062