

頒布会 京都のお漬物

第1回	●京のしぼ漬 (きゅうり、しそ、みょうが、しょうが、しその実、梅酢、砂糖、醸造酢、食塩、食塩(天日塩【メキシコ】)、砂糖(きび糖【*】、てんさい糖)、米酢(米、酒かす、酒精)、しょうゆ(小麦【カナダ】、大豆【カナダ】、食塩【メキシコ】、米、水)、もち米発酵調味料(もち米、米、米しょうちゅう))
第2回	●撫々すくき (すぐきかぶら(すぐき菜)、食塩(海水)、りんご果汁(りんご))
第3回	●柚子の香大根 (だいこん、食塩【*】、ゆず皮、砂糖(きび糖【*】、てんさい糖)、米酢(米、酒かす、酒精)、食塩(天日塩【メキシコ】))
第4回	●刻みすくき (すぐきかぶら(すぐき菜)、天日塩(海水【オーストラリア】)、食塩(海水)、砂糖(きび糖【*】、てんさい糖)、米酢(米、酒かす、酒精)、しょうゆ(小麦【カナダ】、大豆【カナダ】、食塩【メキシコ】、米、水))
第5回	●からしなす (なす、食塩(海水)、米こうじ、からし【*】、しょうゆ(大豆、小麦【*】、食塩【オーストラリア】)、みりん(もち米、米こうじ、米しょうちゅう)、砂糖(きび糖【*】、てんさい糖))
第6回	●すぐき漬 (すぐきかぶら(すぐき菜)、食塩(海水))
第7回	●柚子トマト (トマト、ゆず皮、砂糖(きび糖【*】、てんさい糖)、米酢(米、酒かす、酒精)、ゼラチン【インド・中国・フランス】、食塩(天日塩【メキシコ】)、白ワイン【ヨーロッパ・南アメリカ諸国】)
第8回	●生しば (なす、しそ、食塩(海水))
第9回	●らっきょう漬 (らっきょう、米酢(米、酒かす、酒精)、砂糖(さとうきび【*】、てんさい)、食塩(海水)、かつお削り節【*】、こんぶ、梅酢【*】、とうがらし【*】)
第10回	●わりぼしたまり (だいこん、こんぶ、ごま【*】、しょうゆ(大豆、小麦【*】、食塩【オーストラリア】)、米酢(米、酒かす、酒精)、清酒(米、米こうじ、もち米)、砂糖(さとうきび【*】、てんさい)、かつお削り節【*】、とうがらし【*】)
第11回	●都しば (きゅうり、なす、しょうが、みょうが、食塩(海水)、しょうゆ(大豆、小麦【*】、食塩【オーストラリア】)、梅酢【*】、みりん(もち米、米こうじ、米しょうちゅう)、砂糖(さとうきび【*】、てんさい)、清酒(米、米こうじ、もち米)、かつお削り節【*】、こんぶ)
第12回	●上賀茂丸すくき (すぐきかぶら(すぐき菜)、天日塩(海水【オーストラリア】)、食塩(海水))