

京都のお漬物	
第1回	●京の漬物 細しば 【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】)、うめ酢(うめ、食塩)、みりん(もち米、米こうじ、米しょうちゆう)、砂糖(さとうきび【*】、てんさい)、清酒(米、米こうじ、もち米)、かつお節(かつおのかれだし)、ごま油】
第2回	●京の漬物 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3回	●京の漬物 五しぼ(なす、しそ、食塩(海水))
第4回	●聖護院かぶらの千枝漬 【聖護院かぶ、ごま油、砂糖(きび糖【*】、てんさい糖)、食塩(海水)、米酢(米、酒かす、酒精)】
第5回	●京の漬物 寄たくあん 【だいこん、米ぬか、食塩(海水)、かき皮、なす漬、うめ酢(うめ、食塩)、とうがらし、砂糖(さとうきび【*】、てんさい)】
第6回	●京の漬物 上首苺らすくき 【すできかぶら(すでき菜)、天日塩(海水【オーストラリア】)、食塩(海水)】
第7回	●京の漬物 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)、かつお節(すりこ)、ごま油、梅酢【*】、とうがらし【*】】
第8回	●京の漬物 梅々らすくき 【すできかぶら(すでき菜)、食塩(海水)、りんご果汁(りんご)】
第9回	●京の漬物 からしなす 【なす、食塩(海水)、米こうじ、練からし(マスタード【*】)、とうもろこし粉(アメリカ)、ターメリック(インド)、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、米しょうちゆう)、砂糖(きび糖【*】、てんさい糖)】
第10回	●京の漬物 苺かぶら 【苺かぶ、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11回	●京の漬物 京のしば漬 【きゅうり、しそ、みょうが、しょうが、しそ葉、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)、もち米発酵調味料(もち米、米、米しょうちゆう)】
第12回	●京の漬物 別みすくき 【すできかぶら(すでき菜)、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)】