

頒布会 京都のお漬物

第1回	<p>●生しば 茄子、しそ、漬け原材料(食塩)</p>
第2回	<p>●からしなす なす、食塩(海水)、米こうじ、練からし(マスタードシード【*】、とうもろこし粉末【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)</p>
第3回	<p>●京のしば漬 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(天日塩【メキシコ】)、砂糖(きび糖【*】、てんさい糖)、米酢(米、酒かす、酒粕)、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)</p>
第4回	<p>●上賀茂丸すくき すくきかぶら、漬け原材料(食塩)</p>
第5回	<p>●富屋流 聖護院かぶら切千枚 聖護院かぶら、昆布、人参、漬け原材料(塩、砂糖、みりん、米酢)</p>
第6回	<p>●聖護院かぶらの千枚漬 聖護院かぶら、利尻昆布、漬け原材料(砂糖、食塩、米酢)</p>
第7回	<p>●聖護院かぶら刻み漬 聖護院かぶら、有機壬生菜、漬け原材料(塩、砂糖、みりん、米酢、昆布)</p>
第8回	<p>●有機赤かぶら切り漬 有機赤かぶら、漬け原材料(塩、米酢、有機砂糖、有機みりん、昆布)</p>
第9回	<p>●撫々すくき すくき菜(国産)、漬け原材料(食塩、りんご果汁)</p>
第10回	<p>●京紅かぶら 赤かぶ、漬け原材料(砂糖、米酢、食塩)</p>