

## 頒布会 京都のお漬物

第1回	<p>●ぬか漬日の菜かぶら 日の菜かぶ(国産)、米ぬか、食塩(海水)、うめ酢(うめ、食塩)</p>
第2回	<p>●刻みみぶな漬 みぶな(国産)、生姜、人参、漬原材料(塩、砂糖、米酢、みりん、昆布)</p>
第3回	<p>●からしなす 茄子(国産)、漬け原材料(食塩、米麴、和からし、醤油、味醂、砂糖)、(一部に小麦・大豆を含む)</p>
第4回	<p>●京のしば漬 きゅうり(国産)、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)</p>
第5回	<p>●昔たくあん 大根(国産)、漬け原材料(米糠、食塩、柿の皮、茄子の葉、梅酢、唐辛子、砂糖)</p>
第6回	<p>●レモン大根漬 青首大根(国産)、有機レモン、漬け原材料(有機砂糖、塩、みりん、米酢、昆布)</p>
第7回	<p>●五色浅しば だいこん(国産)、きゅうり、なす、みょうが、しそ、しょうが、梅酢、りんご酢(りんご果汁、食塩)、しょうゆ(大豆、小麦【*】、食塩【オーストラリア】)、食塩(海水)、米酢(米、酒かす、酒精)、みりん(もち米、米こうじ、米しょうちゅう)、こんぶ、砂糖(さとうきび【*】、てんさい)</p>
第8回	<p>●青じそ胡瓜トマト舞妓 胡瓜、ミニトマト、生姜、青じそ、漬け原材料(砂糖、米酢、ゼラチン、食塩、白ワイン)</p>
第9回	<p>●ごま風味お茶漬け沢庵莖屋 だいこん(国産)、きゅうり、しょうが、ごま【グアテマラ】、米ぬか、食塩(海水)、かき皮、なす葉、梅酢、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)、とうがらし、砂糖(さとうきび【*】、てんさい)、こんぶ</p>
第10回	<p>●白菜ぬか漬 はくさい(国産)、米ぬか、食塩(天日塩【メキシコ】)</p>
第11回	<p>●わりづけ大根スライス 青首大根(国産)、昆布、漬原材料(塩、みりん、米酢、砂糖)</p>
第12回	<p>●柚子の香大根 だいこん(国産)、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】)</p>