

頒布会 京都のお漬物(自動継続)

第1回	●生しば 茄子、しそ、漬け原材料(食塩)
第2回	●ゆず風味こんぶ大根 大根、昆布、唐辛子、漬け原材料(食塩、削鰹、醸造酢、醤油、ゆず酢、梅酢、砂糖、りんご果汁)、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)
第3回	●京紅かぶら 赤かぶ、漬け原材料(砂糖、米酢、食塩)
第4回	●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)
第5回	●富屋流 聖護院かぶらの切千枚 聖護院かぶら、昆布、人參、漬け原材料(塩、砂糖、みりん、米酢)
第6回	●上賀茂丸すぐき すぐきかぶら、漬け原材料食塩(食塩)
第7回	●聖護院かぶら刻み漬(富屋冬) 聖護院かぶら、有機壬生菜、漬原材料(塩、砂糖、みりん、米酢、昆布)
第8回	●撫々すぐき すぐき菜(国産)、漬け原材料(食塩、りんご果汁)
第9回	●有機京かんざし昆布漬 有機金時人參、漬け原材料(塩、有機砂糖、米酢、有機みりん、昆布)
第10回	●京たけのご漬 有機筍、漬け原材料(塩、有機砂糖、有機みりん、米酢、昆布)