

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	●刻みみぶな漬 みぶ菜、しょうが、にんじん、食塩(海水)、砂糖(きび糖【*】、てんさい糖)、米酢(米)、米発酵調味料(もち米、米こうじ、米しょうちゅう)、こんぶ粉末(こんぶ)
第3回	●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、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、酒糟)、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、米しょうちゅう)
第4回	●ごま風味 お茶漬け沢庵 だいこん、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
第5回	●らっきょう漬 らっきょう、米酢(米、酒かす、酒糟)、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6回	●わりづけ 大根スライス だいこん、こんぶ、食塩(海水)、米発酵調味料(もち米、米こうじ、米しょうちゅう)、米酢(米)、砂糖(きび糖【*】、てんさい糖)
第7回	●五色浅しば だいこん、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、酒糟)、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)
第8回	●ゼリー仕立ての青じそ・キュウリ・ミニトマト(酢漬け) きゅうり、ミニトマト、しょうが、青じそ、砂糖(きび糖【*】、てんさい糖)、米酢(米、酒かす、酒糟)、ゼラチン【*】、食塩(天日塩【メキシコ】)、Rワイン(白・メルシャン)(濃縮ぶどう果汁【*】、糖類【*】)
第9回	●レモン大根漬 だいこん、レモン、有機砂糖(さとうきび【ブラジル】)、食塩(天日塩【オーストラリア】)、粗製海水塩化マグネシウム[にがり]【オーストラリア】、米発酵調味料(もち米、米こうじ、米しょうちゅう)、米酢(米)、こんぶ粉末(こんぶ)
第10回	●白菜ぬか漬 はくさい、米ぬか、食塩(天日塩【メキシコ】)
第11回	●普たくあん だいこん、米ぬか、食塩(海水)、かき皮、なす葉、うめ酢(うめ、食塩)、とうがらし、砂糖(さとうきび【*】、てんさい)
第12回	●柚の香大根 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、酒糟)、食塩(天日塩【メキシコ】)