

頒布会 京都のお漬物(全10回)

第1回	●頒布会・田舎沢庵 青首大根、鰹節、昆布、漬け原材料(塩、こめぬか、砂糖、みりん、米酢)
第2回	●頒布会・生しば 茄子、しそ、漬け原材料(食塩)
第3回	●頒布会・刻みみぶな漬 みぶな、生姜、人参、漬け原材料(塩、砂糖、米酢、みりん、昆布)
第4回	●頒布会・京のしば漬 胡瓜、しそ、茗荷、生姜、しその実、漬け原材料(食塩、梅酢、砂糖、米酢、醤油、味醂)、(一部に小麦・大豆を含む)
第5回	●頒布会・撫々すzuki すzuki菜(国産)、漬け原材料(食塩、りんご果汁)
第6回	●頒布会・らっきょう漬 らっきょう(国産)、漬け原材料(醸造酢、砂糖、食塩、削鰹、昆布、梅酢、唐辛子)
第7回	●頒布会・わりづけ大根スライス 青首大根、昆布、漬け原材料(塩、みりん、米酢、砂糖)
第8回	●頒布会・都しば 胡瓜、茄子、生姜、茗荷、漬け原材料(食塩、醤油、梅酢、味醂、砂糖、醸造酢、削鰹、昆布)、(一部に小麦・大豆を含む)
第9回	●頒布会・白菜ぬか漬 白菜、漬け原材料(米ぬか、食塩)
第10回	●頒布会・レモン大根漬 青首大根、有機レモン、漬け原材料(有機砂糖、塩、みりん、米酢、昆布)