

京都のお漬物 自動継続

第1回	●五色浅しば 大根(国産)、胡瓜(国産)、茄子(国産)、茗荷(国産)、紫蘇、生姜、漬け原材料〔梅酢、りんご酢、醤油、食塩、醸造酢、味噌、昆布、砂糖〕、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)
第2回	●ゆず風味こんぶ大根 大根(国産)、昆布(国産)、唐辛子(国産)、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	●京のしば漬 胡瓜(国産)、しそ(国産)、茗荷(国産)、生姜(国産)、しその実(国産)、漬け原材料(食塩、梅酢、砂糖、米酢、醤油、味噌)、(一部に小麦・大豆を含む)
第4回	●京紅かぶら 赤かぶ(国産)、漬け原材料(砂糖、米酢、食塩)
第5回	●富屋流 聖護院かぶら切千枚(冬 聖護院かぶら(国産)、昆布、人参、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(国産)、漬け原材料(食塩)
第7回	●聖護院かぶら刻み漬(富屋冬) 聖護院かぶら(京都府産)、有機壬生菜、漬け原材料(塩、砂糖、みりん、米酢、昆布)
第8回	●有機赤かぶら切り漬(富屋冬) 有機赤かぶら(京都府産)、漬け原材料(塩、米酢、有機砂糖、有機みりん、昆布)
第9回	●有機京かんざし昆布漬 有機金時人参(京都府産)、漬け原材料(塩、有機砂糖、米酢、有機みりん、昆布)
第10回	●京たけのこ漬 有機筍(京都府産)、漬け原材料(塩、有機砂糖、有機みりん、米酢、昆布)