

浅漬商品一覧(5)

グリーンボール

グリーンボールをキムチ風味の液漬けにしました。特有の甘みとシャキシャキした食感がクセになります。



アリラン漬

グリーンボールをキムチ風味の液漬けにしました。ガーリックの風味が効き、特有の甘みとシャキシャキした食感がクセになります。



グリーンボール わさび風味

グリーンボールを半割りにして下漬後、わさびのピリツとした風味に仕上げました。特有の甘みとシャキシャキした食感がクセになります。



長いもわさび風味

特有のサクサクした食感の長イモをわさび風味にピリツと仕上げました。



長いも梅酢味

特有のサクサクした食感の長イモを梅酢で仕上げました。



セロリ漬

あっさりと食べやすい味に仕上げ、セロリの特有の風味がたまらない逸品です。



浅漬商品一覧(6)

長なす漬

果肉の柔らかい大長なすを、皮は茄子紺色鮮やかに、果肉はフレッシュに仕上げました。



いっぴんわさび風味

果肉の柔らかい大長なすを、わさびの風味を効かせてピリッと辛く仕上げました。



美一なす

なすを縦四つ割りのスティック切りにしてあっさり味の浅漬にしました。



玉ねぎしそ風味漬

玉ねぎの辛みを抑えて、梅酢と砂糖にて丁寧に漬け込みました。



玉ねぎしょうゆ漬

濃口極上しょう油を使用し、玉ねぎの辛さを感じさせない、シャキシャキ感の漬物です。

