

藤澤醸造株式会社

# 生坂村のお漬物

ふるさとの

こころ贈ります

自然の豊かさが育んだ

風光明媚な里、

信州いくさか。

かあさんの

手作りの温もりが

伝わる漬物。



## アルプス

漬物3セット

- ・野沢菜漬 250g
- ・野沢菜わさび風味 250g
- ・白菜漬 300g

2,700円

私が作りました

藤澤醸造株式会社

信州生坂村は、「山紫水明 食と文化癒しの郷」と言われる日本の原風景の田舎です。

浅漬は、塩分3〜5%位で下漬けをして、合成着色料、合成保存料を、一切使わない調味液にサラダ感覚で漬けています。

本漬は、国産原料の野菜をよく吟味して、10%位の塩分で下漬けをした後、味噌、酒粕、からし粉等で味付けをし、冷蔵庫で漬け込んでいますので、塩甘で野菜の自然な色合いを変えないように漬けています。

味噌は、信州産を中心に国産大豆と良質な国産米を100%使用し、天然醸造でじっくり寝かせた、昔ながらの手造り味噌です。

これらの商品を、自然の豊かさが育んだ風光明媚な「信州いくさか」から、香華と季節の移ろいの味をまごころ込めて届けます。



※価格は税込・送料込みです。※北海道・九州・沖縄へは500円増となります。

藤澤醸造株式会社

# 生坂村のお漬物

ふるさとの

こころ贈ります

自然の豊かさが育んだ

風光明媚な里、

信州いくさか。

かあさんの

手作りの温もりが

伝わる漬物。

## いくさか デラックス

味噌・漬物セット

- ・野沢菜漬 250g
- ・野沢菜わさび風味 250g
- ・大根浅漬 2本入
- ・きゅうり味噌漬 250g
- ・特上信州味噌 500g
- ・信州味噌 500g

4,320円



私が作りました

藤澤醸造株式会社

信州生坂村は、「山紫水明 食と文化癒しの郷」と言われる日本の原風景の田舎です。

浅漬は、塩分3〜5%位で下漬けをして、合成着色料、合成保存料を、一切使わない調味液にサラダ感覚で漬けています。

本漬は、国産原料の野菜をよく吟味して、10%位の塩分で下漬けをした後、味噌、酒粕、からし粉等で味付けをし、冷蔵庫で漬け込んでいますので、塩甘で野菜の自然な色合いを変えないように漬けています。

味噌は、信州産を中心に国産大豆と良質な国産米を100%使用し、天然醸造でじっくり寝かせた、昔ながらの手造り味噌です。

これらの商品を、自然の豊かさが育んだ風光明媚な「信州いくさか」から、香華と季節の移ろいの味をまごころ込めて届けます。



※価格は税込・送料込みです。※北海道・九州・沖縄へは500円増となります。

藤澤醸造株式会社

# 生坂村のお漬物

ふるさとの

こころ贈ります

自然の豊かさが育んだ

風光明媚な里、

信州いくさか。

かあさんの

手作りの温もりが

伝わる漬物。

## 犀川

漬物5セット

- ・野沢菜漬 250g
- ・セルリー漬 250g
- ・きざみ大谷漬 150g
- ・奈良漬 250g
- ・甘露梅 150g

3,780円



私が作りました

藤澤醸造株式会社

信州生坂村は、「山紫水明 食と文化癒しの郷」と言われる日本の原風景の田舎です。

浅漬は、塩分3〜5%位で下漬けをして、合成着色料、合成保存料を、一切使わない調味液にサラダ感覚で漬けています。

本漬は、国産原料の野菜をよく吟味して、10%位の塩分で下漬けをした後、味噌、酒粕、からし粉等で味付けをし、冷蔵庫で漬け込んでいますので、塩甘で野菜の自然な色合いを変えないように漬けています。

味噌は、信州産を中心に国産大豆と良質な国産米を100%使用し、天然醸造でじっくり寝かせた、昔ながらの手造り味噌です。

これらの商品を、自然の豊かさが育んだ風光明媚な「信州いくさか」から、香華と季節の移ろいの味をまごころ込めて届けます。



※価格は税込・送料込みです。※北海道・九州・沖縄へは500円増となります。