

No	奈良の奈良漬/ 大和のお漬物	商品名	商品概要	価格（税込価格）
1	奈良の奈良漬	奈良漬（うり）	みりん粕などを使用せず、酒粕のみで漬け込んだ本場奈良の奈良漬です。促成技法を用いず、伝統的な技法で、酒粕だけで何度も付け替えしております。	1080
2	奈良の奈良漬	奈良漬（胡瓜）	みりん粕などを使用せず、酒粕のみで漬け込んだ本場奈良の奈良漬です。促成技法を用いず、伝統的な技法で、酒粕だけで何度も付け替えしております。	1080
3	奈良の奈良漬	奈良漬（西瓜）	みりん粕などを使用せず、酒粕のみで漬け込んだ本場奈良の奈良漬です。促成技法を用いず、伝統的な技法で、酒粕だけで何度も付け替えしております。	1080
4	奈良の奈良漬	奈良漬（茄子）	みりん粕などを使用せず、酒粕のみで漬け込んだ本場奈良の奈良漬です。促成技法を用いず、伝統的な技法で、酒粕だけで何度も付け替えしております。	1080
5	奈良の奈良漬	奈良漬（守口大根）	みりん粕などを使用せず、酒粕のみで漬け込んだ本場奈良の奈良漬です。促成技法を用いず、伝統的な技法で、酒粕だけで何度も付け替えしております。	1080
6	奈良の奈良漬	奈良漬（生姜）	みりん粕などを使用せず、酒粕のみで漬け込んだ本場奈良の奈良漬です。促成技法を用いず、伝統的な技法で、酒粕だけで何度も付け替えしております。	1080
7	奈良の奈良漬	新漬うり	通常の奈良漬よりも清涼感のある、夏季限定の商品です。	1080
8	奈良の奈良漬	にんにく七仙	製法特許を取得した、成分をそのままに、くさみが全くないにんにくの奈良漬です。	1080

9	奈良の奈良漬	きざみ奈良漬	瓜、胡瓜、西瓜、茄子、守口大根、生姜の奈良漬を細かく刻み、新粕で和えています。	550
10	大和のお漬物	野沢菜	国産野沢菜をあっさりと漬けました。野沢菜の風味が最高です。	450
11	大和のお漬物	もろみ一本漬	昔ながらの製法を貫く一品です。干し大根を醤油もろみと昆布で味漬けしています。歯ごたえが最高です。	580
12	大和のお漬物	大和たくあん かつを風味	青首大根をかつを風味で漬け込んだ、パリパリ食感が最高のたくあんです。	350
13	大和のお漬物	セロリ漬	お漬物部門人気No.1！ セロリが苦手な方も美味しいと評判の、サラダ感覚のお漬物です。	450
14	大和のお漬物	赤かぶ	山形県庄内地方特産のあつみかぶを使用。しっとりかつ歯ごたえがあり、赤かぶの旨みが引き立つ一品です。	480
15	大和のお漬物	ゆず大根	四国産のゆずの香りが豊かな、サラダ感覚のお漬物です。	450
16	大和のお漬物	丸紅生姜	昔ながらの製法で仕上げた生姜の紫蘇漬けです。	550

17	大和のお漬物	金山寺みそ	もろみと野菜のおかずみそです。ごはんのお供、もろぎゅうに最適です。	450
18	大和のお漬物	はちみつ小梅	山梨産の薄皮の極上小梅を天日で干し、はちみつ風味に贅沢に仕上げました。そのままでもお召し上がりいただけます。	480
19	大和のお漬物	桜の花	お茶に浮かべたり、料理やお菓子作りに	450
20	大和のお漬物	ゆかり	国産しそを使った高級しそふりかけです。お弁当にも最適です。	380
21	大和のお漬物	べったら	麴に漬け込んだ甘口たくあんです。	550
22	大和のお漬物	ぬか一本漬	昔ながらの製法を貫く一品です。干し大根をうま味豊かな熟成ぬか床で味漬けています。歯ごたえが特徴です。	580
23	大和のお漬物	茄子の浅漬	お漬物部門人気No.2！ 茄子の素材の味を生かした浅漬です。	550
24	大和のお漬物	田舎らっきょう	宮崎産の極上大粒らっきょうの甘酢漬です。昔から受け継がれた素朴な味が人気です。	580

25	大和のお漬物	らっきょう	福井産のらっきょうをさっぱりとした甘口にしあげました。	480
26	大和のお漬物	きざみすぐき	すぐき蕪をじっくり乳酸発酵させた酸味のある逸品です。	450
27	大和のお漬物	わさび茶漬	お茶漬の友シリーズの一品の中では一番の辛口です。ツーンとくるわさび独特の風味が特徴です。	450
28	大和のお漬物	本しば漬	厳選された素材を使用し、自然発酵のまろやかな酸味が特徴の高級柴漬けです。	470
29	大和のお漬物	佃煮しょうが	とにかくおいしい生姜の佃煮です。ごはんがすすむことまちがいなし。お酒のおつまみにも最適です。	450
30	大和のお漬物	葉唐きゅうり	葉唐辛子のピリッと辛い風味が生きています。	380
31	大和のお漬物	ピリきゅう	胡瓜の歯ごたえに青唐辛子の辛みが効いています。	380
32	大和のお漬物	おかかきゅうり	花鰹と本醸造醤油で漬け込んだまろやかな味です	380

33	大和のお漬物	蔵	九州の上干したたくあんを蔵造りたまり醤油で仕上げました。	380
34	大和のお漬物	大和のしば漬	素材の色絵お大切に漬けています	380
35	大和のお漬物	紅しば漬	鮮やかな色と歯ごたえが特徴です。	380
36	大和のお漬物	はりはり漬	九州の代表的なお漬物です。割干だいこんを刻み、生姜、昆布、唐辛子とともに味漬けしています。	380
37	大和のお漬物	しそ風味	ほんのり酸味のある甘口です。歯切れの良い九州の上干したくあんの薄切りつぼ漬です。	380
38	大和のお漬物	たかな油炒め	高菜の素材の持つ味と食感にとても合う油炒めの旨みは、大変人気があります。	380
39	大和のお漬物	七品漬	七つの素材が味わえる醤油漬です。	580
40	大和のお漬物	しそ巻らっきょ	高級大玉らっきょうを、贅沢に一つづつ「紫蘇」に包んでいます。	480

41	大和のお漬物	田舎たくあん	昔なつかしいぬか床風味のたくあんです。	500
42	大和のお漬物	大和たくあん あっさり	大きめの大根をあっさりとし塩味で漬けています。コリッとした歯ごたえとあっさりした味が特徴です。	350
43	大和のお漬物	梅酢たくあん	中型の大根を夜露干しにし、梅酢風味に仕上げたとても人気のあるたくあんです。	480
44	大和のお漬物	一粒梅干	高級な大玉梅干を一つずつ包装しています。ポケットに入れておくと、お口が寂しい時にいいです。	230
45	大和のお漬物	小梅	高級な小梅を昔から変わらない技法で漬けています。お酒やご飯のお友に。	400
46	大和のお漬物	梅干	中型の梅を昔から変わらない技法で漬けています。やや酸味のある味が特徴です。	400
47	大和のお漬物	ひの菜	好きな方にはたまらない逸品です。葉も一緒に刻んで、少しの醤油味で召し上がってください。	550
48	大和のお漬物	茄子茶漬	お茶漬の友シリーズの中では大人向きの品です。茄子が好きな方にはおすすめです。	380

49	大和のお漬物	丸すぐき	冬の代表的なお漬物の一つです。「すぐき」の好きな方には、このツーンとくる風味がたまりません。	550
50	大和のお漬物	桜千枚	白い千枚漬に「紫蘇」を合わせ、ほんのり赤く、少し紫蘇味の千枚漬にしました。	550
51	大和のお漬物	千枚漬	冬の最も有名なお漬物です。シャリッとした歯触りと酸味のきいた風味が特徴です。	550