

紀州の梅干だけで
漬けたお漬物

梅の床漬



紀州田辺



【召し上がり方】

一口サイズに切って、そのまま召し上がるのが一番ですが、マヨネーズ等をつけることによりサラダ風味にもなります。またお酒の肴の健康的な付き出しにもご利用下さい。塩辛さ・すっぱさが苦手な方は一口サイズに切ったものを水に浸して塩抜きをしてどうぞ。

添加物を一切加えていない、昔ながらのすっぱい梅干だけでつくった漬床に、新鮮な野菜を漬け込みました。さっぱりとした後味で食がすすみます。日本一の梅どころ「紀州田辺」から、新しいお漬物をご提案します。

■ 商品表示

添加物不使用

名称	梅の床漬 きゅうり (または人参・長いも・大根・茄子)
原材料	きゅうり (または人参・長いも・大根・茄子 全て国産)
漬け原材料	梅干 (紀州産)、塩、梅酢
賞味期限	製造日より2週間
保存方法	要冷蔵 (10℃以下)
販売者	(株)紀南ふるさと開発センター 和歌山県田辺市湊919-6
製造者	(株)マルサ 和歌山県田辺市中芳養山根木2935-1

■ 野菜種類別価格 (参考小売価格)

きゅうり (2本入)	312円
にんじん (3~4切入)	252円
長いも (1切入)	462円
だいこん (2切入)	220円
茄子 (2切入)	280円

※野菜は全て国産のものを使用しております。
季節により価格が変更されることがございます。

■ 販売場所について (平成21年4月現在)

① 弁慶市での販売

毎月第3日曜日に闘鶏神社馬場で開催される朝市「弁慶市」の、ふるさと開発センターのテントで販売しています。弁慶市は、朝8時~正午までです。

② マルサ (福路町の蒲鉾店) での販売

常時販売をしておりません。ご注文いただいてから3日間程必要となります。

ご面倒をおかけし申し訳ありませんが事前に下記までお問合せ下さい。

株式会社マルサ TEL: 0739-24-0220 住所: 田辺市福路町16