

合同会社大地のりんご（網走市）

ガツンと辛い山わさび粕漬け



商品イメージ

道産野菜を荒漬けし、道産酒粕、三温糖を使用した粕と山わさびを合わせた粕漬けです。鼻に抜ける爽快な辛みと風味は、甘みのある粕と相性抜群です。漬物日本一を決める2011T-1グランプリ法人の部全国大会グランプリ最高賞受賞。

■2011T-1 グランプリ法人の部全国大会グランプリ最高賞受賞

商品概要

ジャンル	農産加工品
規格・容量	120g
希望小売価格	680円（税込）
原材料	山わさび、きゅうり、大根、人参、ゴボウ、漬け原料（板粕、酒粕、三温糖、ざらめ、食塩、醤油、生姜）
保存方法	冷凍（-18℃以下）
品質保持期限	製造日から6ヶ月以内
年間生産量	3万本
最小取引数量	25個入り（1ケース）

お問い合わせ

団体・企業名	株式会社ぐんじ 流水硝子館
代表者	軍司昌信
住所	〒093-0004 北海道網走市南4条東6丁目2-1
電話	0152-43-3480
F A X	0152-67-4362
担当者	工房長 軍司 昇
ホームページ	https://www.ryuhyo-glass.com/