

箸がとまらないシリーズ 赤かぶと菊芋漬



お客様の声から
生まれました。

弊社は飲食店を運営しています。数年ほど前から漬物を
手作りし、お客様に提供したところ大好評！
「商品化はしないですか？」「一樽で欲しいです！」
そんなお客様のうれしいお声に応えるべく
「箸がとまらない」シリーズは商品化しました。

赤かぶと菊芋漬のここがおいしい！

甘み・酸味・塩味の
絶妙なバランス

赤かぶのジューシーさと
菊芋のサクサク食感

菊芋ってどんな野菜？



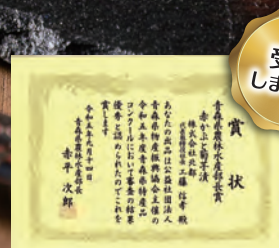
キク科ヒマワリ属の多年草で地中の塊茎部分が食用となります。天然のインスリンとも呼ばれるイヌリンが豊富で、健康効果が期待されています。



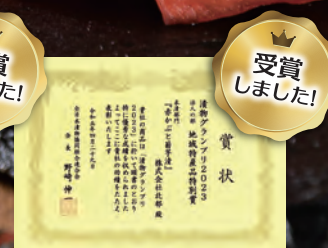
もう一枚。



箸がとまらない赤かぶと菊芋漬
200g入（真空パック包装）/ 要冷蔵



青森県特産品コンクール
農林水産部長賞



全国漬物グランプリ 2023
地域特産品特別賞

箸がとまらないシリーズ



箸がとまらない赤かぶと菊芋漬

要冷蔵 200g 入 (真空パック包装)
主原料産地：国産(青森県)
提供可能時期：12月～無くなり次第終了
賞味期限：120日



箸がとまらない大根漬

要冷蔵 200g 入 (真空パック包装)
主原料産地：国産(青森県)
提供可能時期：12月～無くなり次第終了
賞味期限：120日

箸がとまらないシリーズはこちらでお買い求めいただけます！

【直営店のご案内】



旬肴ひでか

新鮮な海の幸と青森の郷土料理が堪能できます。また、青森の田酒、弘前の豊盃など県内の希少価値の高い地酒をはじめ、常時100種類以上の日本酒を取り揃えております。

青森県青森市新町 1-5-8
☎ 17:00~23:00 ㊟ 月曜日
☎ 017-777-0080



@SHUNKOU_HIDEKA



元祖 青森のつけ丼

市場内のお店に並ぶ新鮮な魚介類や、惣菜、地元の特産物から、自分の好きな具材をチョイスし温かなごはんののっけて食べることができます。

青森県青森市古川 1-11-16
☎ 7:00~16:00 ㊟ 火曜日
☎ 017-763-0085 (のつけ丼案内所)

株式会社 北都



青森県青森市油川字柳川 31-2

TEL 017-757-9955 FAX 017-757-9956

<http://www.hockt-a.co.jp>



北都 HP



北都 Facebook



箸がとまらない大根漬

200g 入 (真空パック包装) / 要冷蔵

大根漬のここがおいしい！



漬け材料にビールを使うことで
旨味とさっぱり感をプラス

意外！

「箸がとまらない赤かぶと菊芋漬」と同様、お客様のリクエストにお応えして商品化しました。老若男女に愛される味付けで箸がとまらない！漬物が苦手な方にも大好評な一品です。