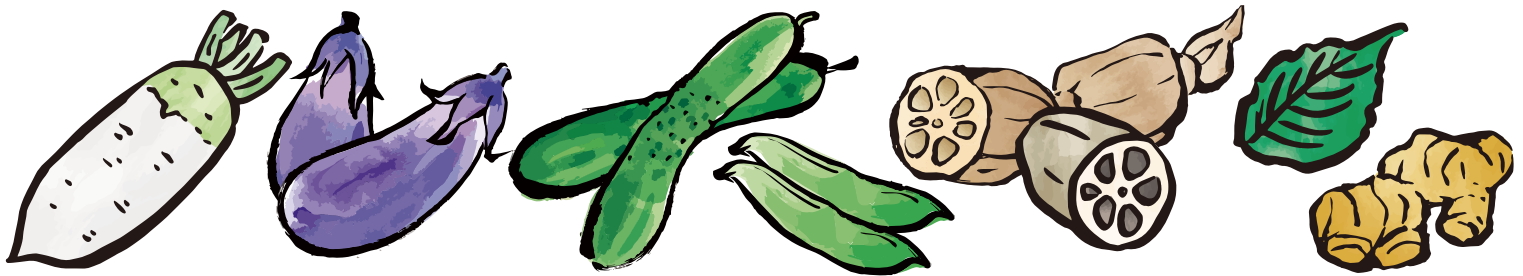


福神漬



7種類の国産野菜使用

7種類の国産野菜（大根・茄子・胡瓜・なた豆・蓮根・しその葉・生姜）を使用しています。

丸大豆醤油使用

国産大豆、国産小麦、天日塩を使用し約1年仕込んだ丸大豆醤油を使用しています。

北海道産てんさい糖使用

砂糖は、北海道産てんさいから作ったてんさい糖を使用しています。

味の母使用

米、米麴のみを原料として日本酒の基となる「もろみ」を醸造し、塩を加え、さらに二段式糖化工程をへて長期熟成した、醗酵調味料の味の母を使用しています。みりんのうまみとお酒の風味を併せ持ち、素材の持ち味を十二分に引き出し、他の調味料との自然な調和を保ち、味をまろやかにします。

