

生産者情報

氏名または法人名	農家の漬物屋さん	電話	027-251-0255
代表者	石原 佐知子	ファクス	027-251-0255
所在地	群馬県前橋市箱田町1630	メールアドレス	
担当者	石原 佐知子	サイト情報	

希望商品

商品名	こだわりなど	栽培の特色	提供可能時期	備考
1 なら漬	自家農園で作ったシロウリを手間をかけて2度漬けし、塩分控えめにしています。	無農薬の自然栽培	10月～次年5月末	
2 かす漬 (ハヤトウリ)	なら漬けをした粕の中にハヤトウリを漬け込み、塩分少なめにしています。	無農薬の自然栽培	11月～次年1月末	
3 梅干し	カラダに優しい塩分控えめ	減塩製法	8月～	
4 たくあん漬	添加物なしの自然な色	減塩製法	12月～	
5 白菜漬	柿の皮、ユズの皮等入れ風味が良く減塩です。	減塩製法	12月～	

生産者の希望やコメント

自家農園の野菜を新鮮なうちに漬けものにしています。手間を惜しまず、食べる人の笑顔を思い浮かべ手作りしています。