

生産者情報

氏名または法人名	有限会社 中川漬物	電話	027-231-6613
代表者	水落 亨介	ファクス	027-231-6613
所在地	群馬県前橋市日吉町3-31-22	メールアドレス	mizuochi@nakagawa-tsukemono.com
担当者	水落	サイト情報	https://nakagawatsukemono.jimdofree.com

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 干しだいこんにんにく醤油漬	上州名物「からっ風」で干した前橋産大根を、群馬県産のにんにくと醤油をベースに漬けた一品。パリパリとした食感とにんにくの香りが特長で、ご飯のおかずやお酒のおつまみにもおすすめ。		通年	赤城の恵ブランド認証品 美味しい前橋再発見コンテスト2017準グランプリ受賞
2 たくあんの古漬	上州名物「からっ風」で干した群馬県産根を地元の柿、りんご、なすの葉などを使い、ぬかで漬けた風味豊かなたくあんです。180日間、じっくりと長期乳酸発酵させた酸味の感じられるたくあんの古漬です。	長期乳酸発酵	通年	
1 季節の漬物(浅漬け、醤油漬けなど)	しずる感ある浅漬けのお漬物で自宅用のお土産として人気。主に群馬県産の農産物を使ったお漬物で、季節により商品が変わります。例(季節の主力商品)春:春大根、山菜のお漬物 夏:きゅうり、茄子の浅漬け 秋:新しょうがのお漬物 冬:白菜のお漬物やキムチ。ゆず大根甘酢漬けの沢庵も人気商品。試食をしてもらいながら販売したい商品群です。季節ごとに3品目程度の旬の野菜のお漬物を陳列できます。		通年	

生産者の希望やコメント

地元の野菜をつかい、田舎の手作り感ある漬物を製造しています。野菜ソムリエの資格があり、厳選した野菜を新鮮なうちに漬けこんでいます。お土産や手土産に使っていただけるような漬物を目指しています。