

峠漬・峠の粕漬

品目 農産加工品

漬物

峠屋 - 1976 - (JAはだの)

TEL 0463-72-7661



セールスポイント

峠漬

- みつば・大根・人参・茄子・きゅうりが入っています。
- 地元の野菜を新鮮なうちに漬け込み、何度も新粕に漬け替えながら1～2年掛けてじっくりと熟成させた無添加の酒粕漬けです。
- 程よい塩味と甘味に仕上げ、5種類の歯応えと香りをお楽しみください。

峠の粕漬

- 伝統の加工法を守り続け長い年月をかけてじっくり熟成させ、見事なべっ甲色に仕上げた粕漬です。
- 添加物は一切使わず、酒粕の風味が豊かで食べた時に甘みも感じられる商品です。
- 既にかながわブランドに登録されている峠漬の中の野菜を単品で商品化したものです。

産地 秦野市 販売時期 通年



instagram



facebook