

霧島盆地らっきょうの蜂蜜黒酢漬け

商品画像



パッケージ画像



商品説明

- ・日本有数のらっきょうの生産地、霧島盆地のらっきょうを使用した蜂蜜黒酢漬けです。
- ・昔ながらに、丁寧に漬け込み、じっくりと熟成発酵させ、旨みを引き出してから、味付けをしています。
- ・酢は国産の甕仕込みの黒酢を使用。蜂蜜はカナダ産のものを商品全体量の10.7%使用しています。
- ・蜂蜜と黒酢ならではのコクと風味の良い、まるやかな味わいがお楽しみ頂けます。蜂蜜の甘さがらっきょうの味をさらに引き立てます。
- ・らっきょう本来の歯切れにこだわった商品です。

内容量/ケース入数

1パック：200g×3袋  
 1ケース：10パック  
 ※配送ロット5ケース～

賞味期限（製造日より）

常温4ヶ月

原材料

らっきょう、漬け原材料（はちみつ、米黒酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩）

お召し上がり方

袋から出して、そのままお召し上がりください。開封後は容器に移して冷蔵庫の中で保管し、お早めにお召し上がりください。