

新製品紹介：栄ちゃん漬け



財田たからだの里：自然の恵みナス・キュウリ・大根・生姜などをふんだんに使い、“大地の会”竹林栄子さんが醤油と味醂で漬けました。あったかいごはんやお茶漬けには最適。

財田名物にと張り切っています。
ぜひ一度ご賞味あれ。



“大地の会”みなさんは、できるだけ安心な野菜を届けようと頑張っている生産者のグループ、おなじみの“野菜セット”や“弘美姉さんの苺”“季節のジャム”など、工夫を重ねています。



ご近所山本町の細川商店：細川 健さんは、新



しいチャレンジが大好き。次々と新製品を提案していただけます。左の“大根三昧”もう試されましたか？キムチ・梅酢・柚子の3つの味を同時に味わってほしいと工夫しています。

韓国に瓶詰め指導に行った時に、本場で日本人向きにと作り上げた“白菜キムチ”。そして“コンクの好ミツ漬け”にも様々な細川さんならではの隠し味・秘訣が込められている。

