

水なすのかっぱ漬

割烹松屋／大阪

6個セット2,600円／ほかに10個4,000円、15個5,000円、20個8,000円も。地元で採れた水なすを糠に漬けてすぐ発送。たっぷりついでくる味噌はそのまま自分の糠床に。●大阪府泉佐野市市場東2-312-3。12時～22時。月曜・第3火曜休。[支払] 代引、銀行振込、郵便振替、クレジットカード。



☎072-462-3740 Fax072-464-7874
http://item.rakuten.co.jp/ka2matsuya/mizunasu/

01

民田茄子からし漬

月山パイロットファーム／山形

1袋525円／山形県庄内地方で300年余り作られてきた在来野菜の民田茄子は、緻密な肉質が漬物にぴったり。和辛も自家栽培したものを使用。辛子粉にして練り上げると、手間暇かけている。●山形県鶴岡市三和字堂地60。9時～12時、13時～17時。土曜・日曜・祝日休。[支払] 郵便振替。



☎0235-64-4791 Fax0235-64-2089

02

水なす浅漬

京つけもの池田屋／京都

1個380円／昔ながらの製法で、機械を使わず包丁で野菜を切り、添加物は一切使用せずに漬け込んでいる漬物店。漬け込みから梱包まで手作業にこだわる。●京都府京都市山科区東野南ノノ上町5-19。9時～17時。日曜休。http://www.kyoto-ikedaya.com/pc/index.html [支払] 代引、郵便振替。



☎075-581-8092 Fax075-581-4276

03



賀茂茄子の浅漬

京つけもの竹膳／京都

1個630円／5月中旬～9月中旬の販売。歯応えのある皮と締まった肉質の賀茂茄子は、漬物にするとは違った食感が楽しめる。無添加なので後味もすっきり。見た目も涼しげな、夏の京都ならではの味覚。●京都府長岡京市西の京3-10。9時～17時。無休。[支払] 代引、銀行振込。



☎075-954-4707 Fax075-954-4710
http://chikuzen.com/

04

なす田舎漬

つけもの処菜香や／茨城

4本630円／2本420円もある。肥沃な土地が広がる茨城県の自家農園で採れる野菜をはじめ、国産の材料だけで作り、化学調味料、着色料、保存料など添加物は一切使っていない。●茨城県筑西市下山595-4。8時～18時。土曜・日曜休。[支払] 代引、銀行振込、郵便振替、クレジットカード。



☎0296-21-0566 Fax0296-21-0766
http://www.na-ka-ya.com/index.html

05

なすの辛子漬

浅舞婦人漬物研究会／秋田

1袋350円／小さい丸茄子を、あっさりとした辛子漬けにした。マイルドな辛さで食べやすい。味噌漬、辛子漬、粕漬など、しみじみとした味わいの漬物を作っている。●秋田県横手市平鹿町浅舞字福田212-1。8時30分～17時。日曜・祝日休（3月・6月は第3土曜も休）。[支払] 代引。



☎0182-24-0509 Fax0182-24-2040
http://www.asamai-tsukemono.ne.jp/

06

大長なす糠漬

香のもの処大森屋本店／香川

1本263円／讃岐高松にある創業80余年の漬物店。糠漬け以外にも、オリジナルのとうごぶ郎本漬やたくあん、浅漬、奈良漬、梅干し、讃岐うどんなど、種類豊富に揃っている。●香川県高松市兵庫町10-3。10時～19時。不定休。[支払] 代引、銀行振込、郵便振替、クレジットカード。



☎087-851-7913 Fax087-851-7977
http://www.oomoriya.com/

07

十全茄子の浅漬

四季の定期便／新潟

1kg2,200円／6月1日～9月20日の販売。1.5kg3,300円、2kg4,400円もあり。賞味期間5日。十全茄子は梨茄子とも呼ばれ、新潟県では古くから自家栽培用として受け継がれてきた。●新潟県三条市大島413。9時～17時。日曜休。[支払] 代引、銀行振込、郵便振替、クレジットカード。



☎0256-35-3508 Fax0256-35-3350
http://www.rakuten.co.jp/fourseasons/

08

茄子の浅漬

無農薬野菜・無添加漬物 風来／石川

3本262円／ほかに茄子の糠漬け3本262円も。無農薬野菜セット1,800円～、自家製無農薬米糠使用糠漬けセット840円など無農薬農場ならではの商品多数。●石川県能美市大成町1-75。9時30分～15時。日曜・祝日休。[支払] 代引、銀行振込（ネットバンク）、郵便振替、クレジットカード。



☎ & Fax0761-55-4091
http://www.furai.jp/

09

茄子生しば漬

初代亀蔵／京都

1袋399円／細かく刻んで、味噌と醤油をたらすまるとまるとになり、また別のおいしさが。伝統的な京漬物を昔ながらの手法で製造するほか、トマトなどの創作漬物も手がけている。商品多数。●京都府亀岡市神田野町奥条門田4。10時～17時。日曜休。[支払] 代引、銀行振込、郵便振替。



☎0771-21-8730 Fax0771-21-8733
http://kyo-kamekura.jp/index.html

10

うす皮なす漬

小林豆腐店／山形

1袋1,050円／6月～10月末の販売。ブリットした歯応えが後を引く。家族3人でやっている豆腐店ながら、豆腐ハンや豆腐入りソーセージ、豆腐入りチーズケーキなど斬新なオリジナル商品もある。●山形県南陽市長岡628。8時～18時。不定休。http://www.kobayashi-tofu.com/ [支払] 代引。



☎ & Fax0238-43-2615

11

うす塩無添加みそ漬け茄子

米五／福井

1袋（110g）350円／真空パックで味噌の風味をそのままに。茄子以外の味噌漬けは、ショウガ、キュウリ、大根。どれもうす塩仕立てで上質な味噌漬け。●福井県福井市春山2-15-26。9時～19時（土～18時）。日曜・祝日休。[支払] 代引、銀行振込、郵便振替、クレジットカード、コンビニ振込。



☎0776-24-0081 Fax0776-22-0740
http://www.misoya.com/

12