



(手前) 梅大根 (200g・420円) はやみつきになるしょっぱさ。農作業をした後に塩分補給のために食べられた。

(左) 白菜のきざみ漬 (非売品)

(右) 春キャベツ漬 (250g・420円・季節限定)

(左奥) 山芋のからし漬 (150g・420円)

(右奥) きゅうりの香り漬 (250g・315円)



(手前左) ゆず大根 (200g・420円) は一番人気だ。

ゆずの香りと砂糖の甘さが大根によく合う。

(右) べに梅大根 (200g・420円)。着色料ではなく、べに花の自然な色が鮮やかだ。

(奥) かぶ田舎漬 (180g・420円) は、かぶに昆布のダシがしみ込んだ香りもいい。

従業員は近所に住む方々ばかり。地元の人の手によってやさしく作られている



菜香や

〒308-0825 茨城県筑西市下中山 595-4

TEL : 0296-21-0566

<http://www.na-ka-ya.com/>

お取り寄せが可能。なかやくらぶ会員 (サイト内で登録・無料) になると、伝統野菜のほか、旬の漬物最新情報を送ってくれる。