



(収穫前の瓜の様子)

当店の奈良漬へのこだわり

契約農家の方が丹精込めて作った新鮮な野菜と日本酒からできた酒粕をじっくりと熟成させ、うまみを最大限に引き出したものを使用し味付けしています。



(酒粕の漬け替え作業の様子)

当店の奈良漬は、酒粕で漬けかえること4回。2年近くの歳月を有します。職人達が魂をかけ手間暇を惜しまず時間を掛けた分だけ、おいしさが凝縮されています。

漬菜栄吉は菊一文珠四郎包永グループです

発売元 漬菜 栄吉

- 菊一文珠四郎包永 本店
奈良市雑司町488 TEL: 0742-26-2211 / 0120-26-2210
- 漬菜栄吉
奈良市東向中町29 近鉄奈良駅構内 Time's place奈良
- ならや西大寺
奈良市国見町1-1-1 近鉄西大寺駅構内 Time's Place西大寺
- 奈良みやこ路
奈良市三条本町1-1 JR奈良駅構内 Vierra
- ならや東大寺
奈良市春日野町16 東大寺門前 夢風ひろば内
- ◆ 菊一オンラインストア <https://www.kikuichihamono.com/>
- ◆ 菊一文珠四郎包永ホームページ
<http://www.kikuichi.com/>

お祝いや弔事用に熨斗をお付けいたします。また、イベント時などの大量注文もお受けしておりますので、メールやお電話でお問い合わせください。(受付専用メール: nara@kikuichi.com)
※ 熨斗等の印字サンプルはオンラインストアに掲載しております。

奈良漬



奈良漬

厳選した国産の瓜・胡瓜・守口大根を2年近くの歳月をかけ「酒粕・みりん類・糖類」のみにて漬け替えを繰り返し、深い味わいに仕上げた当店自慢の品です

瓜（うり）



奈良漬の定番の「瓜」です。シャキシャキとした歯ごたえをお楽しみください

賞味期限:4か月

原材料:瓜、漬け原材料(酒かす、みりんかす、砂糖、食塩、還元水飴)



1舟

1,180円(税込)



半切

700円(税込)

きゅうり



ソフトな歯触りをお楽しみ頂けます

賞味期限:4か月

原材料:胡瓜、漬け原材料(酒かす、みりんかす、砂糖、食塩、還元水飴)



2本入

1,080円(税込)



1本入

650円(税込)

守口大根



しっかりとした歯ごたえをお楽しみください

賞味期限:4か月

原材料:守口大根、漬け原材料(酒かす、みりんかす、砂糖、食塩、還元水飴)



1本

1,080円(税込)



半切

650円(税込)

奈良漬のおいしい召し上がり方

酒粕を、水洗いではなくキッチンペーパーなどでぬぐっていただくとより風味豊かに召し上がっていただけます。

きざみ

刻んだ奈良漬に酒粕等と一緒に入っています
どうぞ、そのままお召し上がりください



きざみ

400円(税込)

瓜、胡瓜、西瓜等、色々な奈良漬の食感を楽しめます

内容量:150g 賞味期限:3か月

原材料:瓜、胡瓜、西瓜、守口大根、その他、漬け原材料(酒粕、還元水飴、みりん粕、糖類(異性化液糖、砂糖)、食塩、からし、酒精)、酸味料



もろみ生姜入金山寺

650円(税込)

生姜のシャキシャキ感がたまらない一品です。ご飯のおともにお薦めです

内容量:100g 賞味期限:3か月

原材料:瓜、生姜、漬け原材料(もろみ、酒粕、砂糖、還元水飴、みりん粕、食塩、酒精)トレハロース、調味料(アミノ酸)(原材料の一部に大豆を含む)



白みそ仕立てからし入り

650円(税込)

隠し味のからしがピリッと残る、お酒のおつまみにお薦めです

内容量:100g 賞味期限:3か月

原材料:瓜、漬け原材料(酒粕、砂糖、還元水飴、みりん粕、食塩、白味噌、洋からし)、酸味料、酒精、ウコン色素(原材料の一部に大豆を含む)

こんな食べ方も！

細かく切ってクリームチーズとあえても、タルタルソースに入れても美味しく召し上がっていただけます。