

販売期間：10月～3月

## 大かぶの千枚漬け



### 冬限定！音川名産の早生大かぶの甘酢漬け

甘みがあり、サクサクと歯ごたえもよい音川地区の大かぶ。特に、深く積もった雪の下から収穫した大かぶ(寒甘野菜)は時期限定の商品です。寒さで肉質がグッと引き締まり、甘みも美しさも倍増の逸品です。



### 音川の山里で採れた新鮮野菜を漬けています

音川加工の商品は、どれも音川地区で採れた新鮮な野菜たち。化学調味料や保存料、合成着色料は一切使わず、自然のおいしさとやさしい味わいが自慢です。

組み合わせ自由！  
箱入り贈答セットも  
できます！



### まるごと塩漬けして甘酢に漬けこみました

目にも鮮やかな赤かぶ。赤土で育った音川地区の赤かぶはみずみずしく、きめ細かさが特徴。食感が違います。やさしい塩分と酸味で、箸がすすみます。



## きゅうりの粕漬



地元・酒蔵の酒粕を使った  
まろやかなコクの粕漬け

酒粕に2度漬けました。コリコリとした食感と、広がる旨みをお楽しみください。



## みょうがの甘酢漬け



みょうがの風味が生きる  
彩りのよい甘酢漬け

さわやかな風味と食感がやみつきに。刻んで酢の物やお寿司にもどうぞ。



## しその実漬け



ぱちぱちとした食感が、  
ご飯にぴったりの醤油漬け

しその実の食感が楽しいアクセント。  
ご飯にぴったりです。



## 音川加工の人気品串串



### 切り餅

よもぎ、昆布、黒豆など、素材のおいしさをぎゅっと練り込んだ切り餅。使い切りやすい5枚パックが好評です。



## 七色漬



山里で採れた7種の野菜を  
醤油で味付けしました

きゅうり、なす、大根、わらび、にんじん、  
しその実、しょうがの7種の野菜を醤油漬けにしました。



## 赤かぶのしな漬け

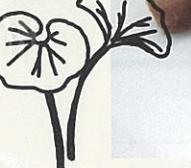


みょうが、きゅうり、  
赤かぶの三重奏♪

赤かぶの甘酢漬ときゅうりの粕漬、みょう  
がの甘酢漬をきざんで合わせた一品。



## きやらぶき



野ぶきをじっくり  
佃煮風に煮付けました

山野で採れた野ぶきを、じっくり  
じっくり甘辛く煮付けました。



### 寒もち

販売期間：3月～  
なくなり次第終了  
色付けには、赤かぶやよもぎ、  
古代米、くちなしなどの自然  
の色素を利用しているので安心！  
ご家庭でも食べやすいスティックタイプもあります。