



倭からし
1,026円 (税込)

【販売期間】 通年



栽培等で携わっている事業所

障がい者アグリ就労人材センター、ベテスタ、シグマサポート、夢想工房、絆、ひのきの会、笑福、大地ファーム、明野高校



「倭からし」特有の香りを生かすため、副原料となる酢と食塩についても吟味に吟味を重ねた原料を使用いたしました。
醸造酢は、岐阜県の醸造会社
の国産米を使用した「純米酢」
を使用。食塩は、沖縄の伝統的
な製塩方法で製造した「沖縄の
海水塩」を使用。

国産原料である「倭からし種
子」は鼻にツンツンとくる辛味だ
けではなく、どこかさわやかな
風味を持ち合わせております。
和牛のステーキや鉄板焼きなど
の肉料理の薬味としてのご使用
をお勧めしているほか、
季節の野菜との和え物や漬漬
けなどにも合います。

全て国産原料を使用した
素材にこだわった『からし』です。

株式会社 美ノ久



☒ 名鉄尾西線 萩原駅下車 徒歩10分

〒490-1301 愛知県一宮市萩原町戸苅字本郷前 24-1

TEL : 0586 - 69 - 0309 FAX : 0586 - 69 - 0311

E-mail : contact@minokyu.co.jp

<http://www.minokyu.co.jp/>

販売店

楽天市場にて販売中

<https://www.rakuten.co.jp/minokyu309/>