今年もご予約承ります！

恒食が本物の味
『手もみ梅干』を自信をもってお届けします。

自然の大地で育った（無化学肥料栽培）紀州産 手もみ梅干をお届けします。

南高梅

しそ漬

※塩分は控え目で15%程度です。

昔も、今も、変わらぬ本物のすっぱい手づくり味です。

一粒一粒をていねいに手でもぎとり、化学肥料を使用しない南高梅をシママースと女松の新芽とともに漬け込み、天候をみながら三日三晩、一粒一粒を手でひっくり返す。土用干しが終わると、手でもみ赤じそを一緒に漬け込みますので、口当たりがほどよく甘酸っぱさが感じられるほどまろやかな風味が生まれました。山奥だけでとれる新物独特のさわやかな舌ざわりと酸味をお楽しみ下さい。昔も、今も、まごころをやさしく伝える手づくりの味です。

●青梅と一緒に松葉新芽を漬け込むと体に良いと言われています。

3kg

5kg

10kg

- ●第1回締切り 7月末日 ➡お渡し 8月中
- ●第2回締切り 8月末日 ➡お渡し 9月中
- ●第3回締切り 9月末日 ➡お渡し 10月中
- ●最終締切り 10月末日 ➡お渡し 11月中

商品コード	容　量	本体価格
510213	3 kg	9,200円+税
510214	5 kg	14,300円+税
510215	10kg	28,000円+税

■生産者 宇戸平 正敏

■発売元 KOSHOKU 株式会社 恒食

東京都板橋区高島平2-1-10

取扱店

キリトリ

“宇戸平（うどひら）さんの手もみ梅干”予約購入申込書

商品コード	容　量	本体価格	個　数	小　計
510213	3 kg	9,200円+税		
510214	5 kg	14,300円+税		
510215	10kg	28,000円+税		
合　計			個	円

お名前（ふりがな）

ご住所　〒（　　-　　）

TEL

個人情報の取扱いについて

※お客様から頂いた個人情報は、商品のお渡し・本件に関する諸連絡等に利用させて頂く場合がございます。尚、お客様の個人情報をお客様の同意を得ることなく、業務委託先以外の第三者に開示及び提供することはございません。（法令等により開示を求められた場合を除く）お客様の個人情報は弊社にて責任を持って管理させて頂きます。