今年もご予約承ります！

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。

本物の味の『手もみ梅干』を恒食が自信をもってお届けします。

昔も、今も、変わらぬ本物のすっぱい手づくり味です。

化学合成農薬・化学肥料不使用の熟した南高梅をシママース（にがりを含む塩）と女松の新芽とともに漬け、三日三晩、土用干しをして赤じそと一緒に漬けていきます。土用干しが終ると手でもみ、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す。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ください。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。

しそ漬

南高梅

※塩分は17%程度です。

3kg

5kg

10kg

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

【原材料名】:梅（紀州産）、しそ、漬け原材料（食塩）
※食塩は「ニガリ」を含む塩を使用しています。
【賞味期限】1年

●第１回締切り 7月31日 ➡お渡し 8月中
●第２回締切り 8月31日 ➡お渡し 9月中
●第３回締切り 9月30日 ➡お渡し 10月中
●最終締切り 10月31日 ➡お渡し 11月中

取扱店

■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

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。