

紀州田辺・上芳養梅園

今年の新梅を 漬け込みました。



芝田 和明



塩分 ^{控えめ}
約8%

紀州田辺市上芳養の自家梅園で採れた新梅南高梅を漬け込み、今年収穫した梅を一粒一粒丹精こめて干しあげました。新梅のフルーティーな香りの残る一番干しをご賞味ください。

注) 果肉が黄色っぽく仕上がっておりますが、これは新梅の特徴です。

生梅漬込み



南高梅収穫前



◀ 紀州南高梅は、梅の栽培に最適な気候風土に恵まれた土地で作られ、果肉が厚く皮が薄い日本一の梅として、その名を知られております。

- 第1回締切り 8月31日 → お渡し 9月中
- 第2回締切り 9月30日 → お渡し 10月中
- 最終回締切り 10月31日 → お渡し 11月中



2.3kg入



1kg入



【原材料名】梅(紀州)、漬け原材料[還元水飴、食塩(伯方の塩)、りんご酢、梅酢]、ビタミンB1
【賞味期限】180日

商品コード	容量	本体価格
510216	1 kg入	3,000円+税
510217	2.3kg入	6,500円+税

■生産者 芝田商店

■発売元  株式会社 
KOSHOKU
東京都板橋区高島平2-1-10

取扱店

キリトリ

“芝田さんの一番干し梅干” 予約購入申込書

商品コード	容量	本体価格	個数	小計
510216	1 kg入	3,000円+税		
510217	2.3kg入	6,500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ありません。(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いただきます。