

2018年「頒布会」毎月の詰合せ内容のご案内

1月		2月		3月	
Bコース	Aコース	<ul style="list-style-type: none"> 千枚漬 かんながけ赤かぶら ラブレ・りんご ★ 干し大根甘酢漬 聖護院大根風味漬 味すぐき 	<ul style="list-style-type: none"> 大根あっさり漬 千枚漬 ラブレクッキング もやし、いんげん、人参の中華風 ★ 味富久漬 新漬なの花 きざみすぐき 	<ul style="list-style-type: none"> キャベツあっさり漬 千枚漬 ラブレ・しょうが ★ 山洛漬 しょうゆ漬大根 さくら漬 	
		<ul style="list-style-type: none"> ★ 金時人参 味みぶ菜 からし漬 	<ul style="list-style-type: none"> ★ 畑菜 青しそキャベツ ゆかりむらさき 	<ul style="list-style-type: none"> ★ からし菜 お茶漬白菜（さくら） うり山椒 	
4月		5月		6月	
Bコース	Aコース	<ul style="list-style-type: none"> 白菜あっさり漬 筍（たけのこ）胡麻・きざみ ラブレ らっきょう ★ しそ漬キャベツ からし漬大根 山里の香り 	<ul style="list-style-type: none"> 茄子あっさり漬 たまねぎ ラブレクッキング 壬生菜の山椒風味 ★ 長いもサラダ漬 ぬか漬大根 かぶら風味漬 	<ul style="list-style-type: none"> 瓜あっさり漬 青しそ白菜 ラブレ糠漬かぼちゃ ★ ゆず沢庵 はりはり漬 奈良漬 	
		<ul style="list-style-type: none"> ★ グリーンアスパラ みぶ菜きざみ 赤しそむらさきの 	<ul style="list-style-type: none"> ★ セロリ お好み漬 筍（たけのこ）山椒 	<ul style="list-style-type: none"> ★ さわやか漬 ラブレクッキング 京てまり 味すぐき 	
7月		8月		9月	
Bコース	Aコース	<ul style="list-style-type: none"> 丸なすあっさり漬 すだち大根 ラブレ古漬 胡瓜きざみ ★ 新生姜 ★ 夏梅干 ゆずの香り 	<ul style="list-style-type: none"> かぼちゃあっさり漬 すだち白菜 ラブレ糠漬 丸なす ★ しょうゆ漬沢庵 新漬しば漬 花みぶ菜 	<ul style="list-style-type: none"> 四葉胡瓜あっさり漬 みょうが大根 ラブレしょうが はちみつレモン ★ しそ漬沢庵 たまねぎしょうゆ 青しそ 	
		<ul style="list-style-type: none"> ★ 賀茂茄子白味噌漬 西利のトマト しその実漬 	<ul style="list-style-type: none"> 胡瓜生姜 ★ もぎ茄子 割干漬梅かつお 	<ul style="list-style-type: none"> ★ とうもろこし 昆布仕立胡瓜 胡瓜ねぎ味噌漬 	
10月		11月		12月	
Bコース	Aコース	<ul style="list-style-type: none"> 大根あっさり漬 千枚漬 ラブレクッキング かぶらマリネ ★ チンゲン菜 うり山椒 赤しそむらさきの 	<ul style="list-style-type: none"> 日野菜あっさり漬 千枚漬 ラブレクッキング ラブレ乳酸菌たっぷりの さつまいもとりのりごのハチミツ風味 ★ 小松菜 お茶漬大根 青しそむらさきの 	<ul style="list-style-type: none"> 大根柚子あっさり漬 千枚漬 すぐき ★ しそ漬日野菜 赤かぶら 味しば漬 	
		<ul style="list-style-type: none"> 長いも赤しそ ★ さつまいも 紀州特製梅肉 	<ul style="list-style-type: none"> ★ れんこん 香味大根 山里の香り 	<ul style="list-style-type: none"> ★ 堀川ごぼう 壬生菜 お茶漬かぶら 	

◆旬の会だけのオリジナル商品は、★で記載しています。

◆原料の都合により、内容が一部変更になる場合がありますのでご了承ください。

◆保存料・着色料は一切使用しておりません。

◆メニュー以外の追加ご注文の場合は、お早めに「旬の会 頒布会係」までご連絡ください。