

# 中部 北陸 地方のおつけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>品名: 甘酢割り干し漬 1kg      1kgX16p ばら売りOK</p> <p>特徴: 割り干し大根をサッパリと甘酢漬けに仕上げたもの</p> <p>賞味期限: 60日      要冷蔵</p> <p>季節: 通年</p>	
	<p>品名: ピリ辛甘酢割り干し 1kg      1kgX16 ばら売りOK</p> <p>特徴: ピリとした甘酢漬け 割り干し大根によくあいます。</p> <p>賞味期限: 60日      要冷蔵</p> <p>季節: 通年</p>	
	<p>品名: 華大根 1kgX15p      ばら売り OK</p> <p>特徴: 甘酢で漬け 大根輪切りスライスし綺麗に着色したもの</p> <p>賞味期限: 90日      常温保存</p> <p>季節: 通年</p>	

各種味噌・漬物・加工食品製造卸販売



**豆熊 安達商店**

〒553-0004 大阪市福島区玉川13-2-20

TEL. 06(6441)7364(代)

FAX. 06(6441)7368

担当:

# 中部 北陸 地方のおつけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>品名: はるかぜ大根 5kgX2B 1kgX5p ばら売り OK</p> <p>特徴: 浅漬け大根薄くスライス外側だけをピンク色に着色 これは綺麗ですよ</p> <p>賞味期限: 20日 要冷蔵</p> <p>季節: 通年</p>	
	<p>品名: ほろからワサビ醤油漬459g瓶入りX20本 ばら売り OK</p> <p>特徴: 名前のとおり ほろっと辛味のワサビの茎の醤油漬 3cm程に刻んである。</p> <p>賞味期限: 1年</p> <p>季節: 通年 夏場に最適</p>	
	<p>品名: ホワイトたくあん 2kgX9p ばら売り OK 細かくスライスした沢庵</p> <p>特徴: かつお味 ピリカラ味 ゆず味 の3種類あります。 白い日持ちする漬物は値打ちある</p> <p>賞味期限: 90日 常温保存</p> <p>季節: 通年</p>	

各種味噌・漬物・加工食品製造卸販売



**豆熊 安達商店**


〒553-0004 大阪市福島区玉川13-2-20  
TEL. 06(6441)7364(代)  
FAX. 06(6441)7368

担当:

# 中部 北陸 地方のおつけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>品名: 菊桜御膳しば漬 1kgX16p ばら売り OK</p> <p>特徴: 千切りした、しば漬に菊花を合えたもの 秋の定番</p> <p>賞味期限: 90日 常温保存</p> <p>季節: 通年 秋がベスト</p>	
	<p>品名: 刻み野沢菜漬1cmカット 1kgX10p ばら売り OK</p> <p>特徴: 業務用浅漬けの定番 これさえあれば</p> <p>賞味期限: 冷蔵の場合 14日 冷凍の場合 180日</p> <p>季節: 通年</p>	
	<p>品名: 刻み野沢菜漬3cmカット 1kgX10p ばら売り OK</p> <p>特徴: 3cmカットは盛り付けアレンジが広がる</p> <p>賞味期限: 冷蔵の場合 14日 冷凍の場合 180日</p> <p>季節: 通年</p>	
	<p>品名: こなす辛子漬 1kgX15p ばら売り OK</p> <p>特徴: 辛子漬けの定番</p> <p>賞味期限: 60日 要冷蔵</p> <p>季節: 通年 夏に最適</p>	

各種味噌・漬物・加工食品製造卸販売


**豆熊 安達商店**  
 〒553-0004 大阪市福島区玉川13-2-20  
 TEL. 06(6441)7364(代)  
 FAX. 06(6441)7368

担当:

# 中部 北陸 地方のおつけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>品名: マルツ商品 各種扱っています。</p> <p>特徴: 取り寄せ商品は、ケース販売です。</p>	
	<p>品名: <b>マルツ</b> 在庫商品</p> <p>①和風ざーさい1kg ザーサイをしば漬け風味</p> <p>②菊桜御膳しば 1kg しば漬けに、菊花を混ぜたもの 秋の漬物に</p> <p>③華大根 1kg 輪きりスライス大根をピンク着色 甘酢漬け</p> <p>この3点は、ばら売りOK ちよと変わったつけもの</p>	
	<p>品名: <b>味噌漬け生姜</b></p> <p>特徴: 焼き魚 焼き物 などの付け合せにピッタリ</p> <p>賞味期限: 90日 常温保存</p> <p>季節: 通年</p>	
	<p>品名: <b>守口だいこん奈良漬</b> ばら売りOK</p> <p>特徴: 守口大根の独特の食感と旨み</p> <p>賞味期限: 90日 常温保存</p> <p>季節: 通年</p>	

各種味噌・漬物・加工食品製造卸販売



**豆熊 安達商店**

〒553-0004 大阪市福島区玉川13-2-20  
TEL. 06(6441)7364(代)  
FAX. 06(6441)7368

担当:

# 中部 北陸 地方のおつけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>品名: <b>豆熊 刻み野沢菜風味</b> 1kgX15p ばら売り OK</p> <p>特徴: 青い刻み物として日持ちするので、在庫しやすいのでユーザーによるこばれる。</p> <p>賞味期限: 90日</p> <p>季節: 通年</p>	
	<p>品名: <b>信州 野沢菜漬け</b> 200gX25p 1kgX10p 40束5kg 入り ばら売り OK</p> <p>特徴: 信州を代表する野沢菜の醤油漬け 写真は、着色物です 無着色も有ります。</p> <p>賞味期限: 14日 要冷蔵</p> <p>季節: 通年</p>	
	<p>品名: <b>ピリ辛小きゅうり漬</b> 1kgX15p ばら売り OK</p> <p>特徴: 3~4cm程の小さな胡瓜を漬けた物 人気商品</p> <p>賞味期限: 90日 常温保存</p> <p>季節: 通年</p>	

各種味噌・漬物・加工食品製造卸販売



**豆熊 安達商店**

〒553-0004 大阪市福島区玉川13-2-20  
TEL. 06(6441)7364(代)  
FAX. 06(6441)7368

担当:

# 中部北陸 地方のおつけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>品名:しいたけ辛子漬 1kgX15p ばら売りOK</p> <p>特徴:甘辛く味付けした椎茸を辛子漬けたもの 秋物の漬物 小鉢ものにも最適</p> <p>賞味期限:90日</p> <p>季節:通年</p>	
	<p>品名:菊桜御膳しば漬 1kgX15p ばら売りOK</p> <p>特徴:千切り柴漬に菊花をミックスしたもの</p> <p>賞味期限:90日 常温保存</p> <p>季節:通年 秋の漬物に</p>	
	<p>品名:赤ワインらっきょう 1kgX10 ばら売りOK</p> <p>特徴:赤ワインに漬け込んだらっきょう 色は鮮やか</p> <p>賞味期限:90日 要冷蔵</p> <p>季節:通年</p>	

各種味噌・漬物・加工食品製造卸販売



**豆熊 安達商店**

〒553-0004 大阪市福島区玉川13-2-20  
TEL. 06(6441)7364(代)  
FAX. 06(6441)7368

担当:

# 中部北陸 地方のおつけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>品名:わさび漬 1kgX12p ばら売りOK</p> <p>特徴:刻み胡瓜をワサビ風味粕漬 ツンとしたワサビの味</p> <p>賞味期限:60日 要冷蔵 開封後は直ぐ食べてください</p> <p>季節:通年 春～夏に最適</p>	
	<p><b>山ごぼう漬</b> 各種在庫あります。</p> <p>品名:①山ごぼう漬 ロング 1kgX15 ばら売りOK</p> <p>②山ごぼう漬 5cmカット 1kgX15 ケース売り</p> <p>③山ごぼう漬け 寿司芯サイズカット 1kgX15 ケース売り</p> <p>④山ごぼう味噌漬 5cmカット 1kgX15 ばら売りOK</p> <p>⑤山ごぼう八丁味噌漬 ばら5kg ばら売りOK</p> <p>特徴:5タイプありますニーズに合わせてご利用ください</p> <p>賞味期限:90日</p> <p>季節:通年</p>	

各種味噌・漬物・加工食品製造卸販売



**豆熊 安達商店**

〒553-0004 大阪市福島区玉川13-2-20  
TEL. 06(6441)7364(代)  
FAX. 06(6441)7368

担当:

# 中部北陸 地方のおつけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>品名: 養老たくあん (伊勢たくあん)</p> <p>特徴: 色々なタイプ有り 小袋タイプ 1本漬タイプ 樽入りなど 伊勢地方名産</p> <p>賞味期限:</p> <p>季節:</p>	
	<p>品名: 三里浜らっきょう80gX20p ばら売りOK</p> <p>特徴: 福井県産 三里浜で育った美味しいらっきょうです。</p> <p>賞味期限: 120日</p> <p>季節: 通年</p>	

各種味噌・漬物・加工食品製造卸販売



**豆熊 安達商店**

〒553-0004 大阪市福島区玉川13-2-20  
TEL. 06(6441)7364(代)  
FAX. 06(6441)7368

担当: