

# 北海道 東北 地方のおつけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>品名: 紅白ミニ大根漬 (雪割美人) 1kgX5pと 500gX10 白ミニ大根もあります。ばら売りOK</p> <p>特徴: 二十日大根の浅漬け 3cmから 4cm程のミニサイズ</p> <p>上品な一口サイズですよ。</p> <p>1kgで約90粒</p> <p>賞味期限: 7日 要冷蔵</p> <p>季節: 通年 (正月なんかはGOOD)</p>	
	<p>品名: 小茄子浅漬 (りんごなす) 1kgX5p 2kgX2p ばら売りOK</p> <p>特徴: 小切り茄子の浅漬け 3cmから 4cm程のミニサイズ</p> <p>りんご酸にてサッパリした味</p> <p>寿司ねたにもGOODですよ。</p> <p>賞味期限: 14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:

# 北海道 東北 地方のおつけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>品名:赤かぶら割漬(雪ん娘 割) 1kgX5p ばら売りOK</p> <p>特徴:赤かぶらを一口サイズに乱切りしたもの</p> <p>賞味期限:30日 要冷蔵</p> <p>季節:9月から5月末まで</p>	
	<p>品名:赤かぶら刻み(赤かぶアラレ漬) 500gX10p 山形産</p> <p>これはケース売りです。</p> <p>特徴:お漬物のトッピングに オシャレです。</p> <p>賞味期限:30日 要冷蔵</p> <p>季節:9月より4月まで</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:

# 北海道 東北 地方のおつけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p><b>赤かぶら 雪ん娘 各種在庫あります。</b></p> <p>品名:赤かぶら(丸)ホール 5kg 1kgX5p 山形産</p> <p>ばら売りOK</p> <p>特徴:ホールタイプだから好みに加工できる。 無着天然色 甘酢漬け</p> <p>直径7cmから8cm 1kgに約6玉から8玉入りです。</p> <p>賞味期限:30日 要冷蔵</p> <p>季節:通年 旬は9月より4月まで</p>	
	<p>品名:赤かぶらスライス 5kg 1kgX5p 山形産 ばら売りOK</p> <p>特徴:赤かぶらを6mm程にスライスし甘酢漬けしてあります。</p> <p>寿司ねたに最適</p> <p>賞味期限:30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:

# 北海道 東北 地方のおつけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>品名: <b>いぶりがっこ</b>            時期によりサイズが変わります。</p> <p>TEL で確認ください。 ばら売り OK</p> <p>特徴: 秋田県では定番いぶりがっこ 沢庵の燻製す。            スモーク味で美味</p> <p>賞味期限: 120日 常温保存</p> <p>季節: 通年</p>	
	<p>品名: <b>もって菊あられ漬</b> 500gX10p ケース売り</p> <p>特徴: 大根をあられカットし紫の菊花と合えた甘酢漬け</p> <p>賞味期限: 30日 要冷蔵</p> <p>季節: 8月から11月</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:

# 北海道 東北 地方のおつけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p><b>山形県産 マルハチ漬物</b></p> <p>品名:マルハチの漬物 各種扱ってます。 ばら売り OK</p> <p>①りんご茄子 120gX20p 2kgX2p</p> <p>②りんご茄子 のっぽくん 2本 X20p</p> <p>③雪ん娘(赤かぶら) 180gX20p 5kg</p> <p>④セロリ漬 120gX20p 2kgX2p これら4点在庫在り</p> <p>上記以外マルハチ商品は、取り寄せケース売り</p>	
	<p>品名: <b>つけもの 12種 オードブル盛り合わせ例</b></p> <p>大根あさ漬 舞妓しば 赤かぶらスライスりんご茄子          青うりスライス 朝生姜 みょうが漬け セロリ漬け          人参かす漬          野沢菜漬 刻み白菜漬 新漬沢庵</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:

# 北海道 東北 地方のおつけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>品名:小茄子しば漬 1kgX10p ばら売り OK</p> <p>特徴:丸小茄子をしば漬したものの直径2.5cm 鮮やかな 紫色が人気の商品</p> <p>賞味期限:90日 常温保存</p> <p>季節:通年</p>	
	<p>品名:蔵王菊あられ漬 500gX10p ケース売り</p> <p>特徴:大根みじん切浅漬けに黄菊花を合えた漬物</p> <p>賞味期限:30日 要冷蔵</p> <p>季節:秋限定 9月～11月</p>	
	<p>小メロン 小きゅうり 小茄子 紅白ミニ大根 の4種盛 り合わせ例</p>	
	<p>品名:さくらんぼ漬 1kgX12p 80gX20p 2タイプあります。</p> <p>特徴:山形産さくらんぼの柴漬け風浅漬け 春らしい可 愛い漬物です。</p> <p>取り寄せ商品</p> <p>賞味期限:60日</p> <p>季節:通年 春にGOOD</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: