

京つけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>品名：豆熊 刻みミブナ漬500gX20p ばら売りOK</p> <p>特徴：京都特産壬生菜を15mm程に刻み着色 調味液漬けしたもの ばら売りOK</p> <p>賞味期限：10日 夏期間7日 要冷蔵</p> <p>季節：通年</p>	
	<p>品名：豆熊 刻みひのな漬500gX20p ばら売りOK</p> <p>特徴：日野菜大根を輪切りし 調味液漬けしたもの ばら売りOK</p> <p>賞味期限：20日 要冷蔵</p> <p>季節：通年</p>	
	<p>品名：大根浅漬け 1本もの 半割もの どちらもあります。ばら売りOK</p> <p>特徴：ちよい干し大根の浅漬け</p> <p>賞味期限：20日 要冷蔵</p> <p>季節：通年</p>	
	<p>漬物盛り合わせ例</p> <p>左上より ①舞妓しば ②りんご茄子 ③紅舞妓しば</p> <p>左下より ①はじかみ ②つきのえん ③わかむらさきの6種盛</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：

京つけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>品名: 刻み赤かぶら漬け バラ5kg入り</p> <p>特徴: 5kg単位でお好みサイズにカットいたします。</p> <p>賞味期限: 30日</p> <p>季節: 9月～4月</p>	
	<p>品名: 青しそしば漬1kg 1kgX16 ばら売りOK</p> <p>特徴: 京都の白しば漬 これは定番です。</p> <p>賞味期限: 40日 要冷蔵</p> <p>季節: 通年</p>	
	<p>品名: 浅漬けしば1kg 5kg 1kgX5p ばら売りOK</p> <p>特徴: 浅漬けタイプのしば漬 各素材の色のメリハリが綺麗ですよ。</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:

京つけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>品名:大根浅漬け 1本タイプ 半割タイプ 各20p入り ばら売りOK</p> <p>特徴:砂糖しぼり大根のあっさり漬け</p> <p>賞味期限:14日 要冷蔵</p> <p>季節:通年</p>	
	<p>品名:五色漬1kgX5p ばら売りOK</p> <p>特徴:刻みはくさい きゅうり 人参 みぶな ごま かぶら これらのミックス漬けです。</p> <p>彩りが綺麗で人気商品 幅広く利用できます。</p> <p>賞味期限:10日 要冷蔵</p> <p>季節:通年 季節によりミックスする素材が変化します。 TELにて確認ください</p>	
	<p>品名:白菜みぶなミックス漬1kgX5p ばら売りOK</p> <p>特徴:白菜 ミブナ にんじん ゴマ をミックスした調味浅 漬け</p> <p>五色漬の廉価品です。</p> <p>賞味期限:7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:

京つけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>京・近江の漬物 森嶋漬物</p> <p>品名: 森嶋商品の紹介</p> <p>日野菜一本漬200gX20p ばら売り OK</p> <p>京みずな 200gX20p ばら売り OK</p> <p>刻みすぐき 100gX20p ばら売り OK</p> <p>刻みすぐき 1kgX10p ばら売り OK</p> <p>千枚漬 100gX20p ばら売り OK</p> <p>など森嶋商品すべて在庫アリ</p> <p>特徴: 京 近江のおつけもの</p> <p>賞味期限:</p> <p>季節: 通年 要冷蔵</p>	
	<p>京つけもの やまじょう製品 各種在庫あります。</p> <p>品名: 京 昆布仕込み大根 半割タイプ X20p ばら売り OK</p> <p>特徴: 昆布の味が、染み渡る砂糖しぼり大根の半割美味しいよ。</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:

京つけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>品名: 刻みすぐき漬 1kgX10p ばら売り OK</p> <p>特徴: すぐき漬けを細かく刻んだ京漬物の定番</p> <p>賞味期限: 30日 要冷蔵</p> <p>季節: 通年</p>	
	<p>品名: やまじょう京風味しば漬 2kgX8p 1kgX15p 各ばら売り OK</p> <p>特徴: 京しば漬の代表</p> <p>業務用しば漬では、当店で一押し商品 美味しいから</p> <p>賞味期限: 60日 要冷蔵</p> <p>季節: 通年</p>	
	<p>品名: 京みずな漬け ばら売り OK</p> <p>特徴: みず菜の浅漬け 上品ですよ。</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:

京つけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>品名:京つけもの 5種盛合わせ</p> <p>①左上 千枚漬け ②右上 京風味しば漬</p> <p>③左下 刻みひのな ④右下 ゆず大根</p> <p>⑤真中 刻みミブナ</p> <p>季節の旬の素材を厳選した豆熊のおつけもの、京野菜の持つ独特の色彩と風味をご賞味下さい。</p>	
	<p>品名:花みょうが漬 1kgX10p ばら売り OK</p> <p>特徴:みょうがのしば漬け味</p> <p>賞味期限:90日 要冷蔵</p> <p>季節:通年 夏にどうぞ。</p>	
	<p>品名:刻み茄子しば漬け 1kgX10p ケース売り</p> <p>特徴:茄子だけのしば漬け</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3-2-20
 TEL. 06(6441)7364(代)
 FAX. 06(6441)7368

担当:

京つけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>品名:なんきん浅漬 半割タイプ5kg スライスタイプ1kgX5p ばら売り OK</p> <p>特徴:切り口が爽やかな黄色で綺麗 調味浅漬</p> <p>賞味期限:14日 要冷蔵</p> <p>季節:夏 6月 7月限定</p>	
	<p>竜王食品 取り扱いしています。</p> <p>刻みみぶな漬 180gX20p 昆布大根 180gX20p</p> <p>ゆず大根 180gX20p さくら漬</p> <p>刻みひのな 180gX20p 各ばら売り OK</p> <p>竜王食品 その他 商品も取り寄せできます。</p>	
	<p>豆熊 こだわり千枚漬</p> <p>品名:千枚漬 100gX20p 1kgX5p 10kg樽入り 1kgX10p ばら売り OK</p> <p>進物用樽詰め価格に応じて相談にのります。まかしてください。</p> <p>特徴:ご存知の京漬物の代表</p> <p>賞味期限:14日 要冷蔵</p> <p>季節:業務用 進物用は、11月末より2月末まで 樽詰め ケース詰め 各対応します。</p> <p>冬期間は、100gサイズは9月中旬より3月まで 直径約12cm程</p> <p>夏期間は、夏かぶらの為 直径8cm程の小ぶりな千枚漬になります。</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:

京つけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>品名:京しば漬 1kgX15p 2kgX8p ばら売りOK</p> <p>特徴:茗荷 茄子 胡瓜 生姜 紫蘇 がバランスよく漬けたもの 京つけものの代表 (無着色タイプ もあります)</p> <p>賞味期限:90日</p> <p>季節:通年</p>	
	<p>品名:京たけのこ浅漬 中国産と 国産たけのこ浅漬も有ります。</p> <p>特徴:春らしいあっさりした 筍の調味浅漬</p> <p>賞味期限:14日</p> <p>季節:春3月から4月までの限定商品</p>	
	<p>品名:たけのこ西京味噌漬250gX30p ケース売り</p> <p>特徴:春らしい筍の白味噌漬</p> <p>賞味期限:60日</p> <p>季節:3月から5月までの限定商品です。</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:

京つけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>品名:ゆず大根 500gX10p 500gX20p ばら売りOK</p> <p>特徴:京つけものの大御所 ゆず味大根浅漬</p> <p>賞味期限:14日 要冷蔵</p> <p>季節:通年</p>	
	<p>品名:京すぐき漬 ホールタイプ</p> <p>特徴:京漬物の代表</p> <p>賞味期限:30日 要冷蔵</p> <p>季節:11月～2月 在庫確認してください</p>	
	<p>品名:菜の花漬(国産) 1kgX5p ばら売りOK</p> <p>特徴:徳島産菜の花の先だけをシンプル塩だけでつけたもの</p> <p>賞味期限:120日 要冷凍</p> <p>季節:1月～4月 春の定番</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:

京つけもの

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p>品名:菊花かぶら 1kgX10p ばら売り OK</p> <p>特徴:かぶら菊の花に細工したもの1kgで約 100 個入り</p> <p>賞味期限:40 日 要冷蔵</p> <p>季節:冬</p>	
	<p>品名:紅白だいこん なます漬 1kgX10p ばら売りOK</p> <p>特徴:大根と人参の千切り甘酢漬</p> <p>賞味期限:60 日 要冷蔵</p> <p>季節:冬 正月料理に</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3-2-20
TEL. 06(6441)7364(代)
FAX. 06(6441)7368

担当: