


# 水茄子

## 泉州水茄子の美味しい食べ方

- 1 水茄子は空気に触れますと、色も味も落ちますので、ぬかを付けたまま冷蔵庫で、10度以下にして保存し食べる直前に冷蔵庫から出します。
- 2 ぬかをよく水洗いし、ヘタを切り取り、手で縦割りに裂いてください。  
お好みにより、醤油などの調味料をかけても美味しいです。
- 3 製造日より4日め頃までに食べると美味しく、それ以降は、やや酸味、塩辛さが、増して来ますが、これもまたスライスして、よく絞りと、生姜、胡麻、醤油などで、食べるとまたこれも美味しいものです。
- 4 ぬかが、発酵していますので、包装ポリ袋が膨張する事がありますが、品質には問題ありませんので、よろしく願いいたします。

写真	品名、外観、特徴	備考
	<p><b>豆熊の水茄子漬</b> こだわり米糠使用です！！</p> <p>泉州水茄子</p> <p>水なすは大阪泉州地域を代表する特産物です。</p> <p>ずんぐりした形で、一般の茄子に比べて、皮が薄く、手で握ると水が滴りおちるほど水分が多い</p> <p>この特徴を生かして糠に漬け込んだ当店の水茄子漬け一度食べてみてください。</p> <p><b>食べ方:</b>昔から包丁で切るよりも、手で大きく縦にさいて食べるとよいと言われている。</p> <p>包丁で切る場合食べる直前に切って食べてください より一層美味しくやべれますよ。</p> <p><b>食べごろ:</b>製造日より4日まで=食べ頃 あっさり浅漬け</p> <p>製造日より4日から7日迄=よく漬っていて これもまた美味しい</p>	

	<p>それ以降は、やや酸味、塩辛さが、増してきますが スライスして、よく絞り 生姜 胡麻</p> <p>醤油を好みで使って食べるとこれまた美味しい。</p> <p>季節：夏 4月より9月末      10月から3月は受注後製造しますので TEL で確認を</p> <p>冷蔵庫にて 10℃以下にて保存してくださいね。</p>	
	<p>品名：盛り付け例</p> <p>特徴：食べる直前にカットして盛り付けてください。</p>	
	<p><b>進物用 水茄子漬 &amp; なにわ漬物</b></p> <p><b>豆熊 水茄子漬</b> 進物も取り扱ってます。 地方発送受け付けます。</p> <p>特徴：ハッポウケースにて、包装しクール便にて発送します。</p> <p>6個入り 8個入り など予算に応じて相談いたします。</p> <p>なにわ漬物詰め合わせ（毛馬きゅうり 水茄子 天王寺かぶら）もあります。</p> <p>セット内容は時期によりかわります。TELにて確認をよろしく</p> <p>賞味期限：10日</p> <p>季節：夏期限定</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：