

大和屋・夏

7月18日(金)→8月31日(日)

涼を感じて、夏を楽しむ。

大和屋の漬物で

夏支度しませんか。



納涼フェア

胡瓜や茄子・セロリがおすすめ



8月5日(火)、31日(日)のみ 発酵の日と野菜の日限定

大和屋の漬け粕500gプレゼント!

吟味した酒粕とみりん粕、味醂や砂糖を贅沢に使用した風味ある漬け粕です。塩揉みした野菜を漬け粕と一緒にラップに巻けば、簡単に浅漬が作れます。

1,620円(税込)以上お買い上げのお客様に大和屋の漬け粕をプレゼントいたします。数量限定、お一人様1個まで、なくなり次第終了となりますのでお早めに。

夏野菜を漬けよう

8月10日(日)限定 大和屋の日限定

やまとや袋

大和屋の味をもっと知っていただきたく、定番商品を大和屋巾着袋に少量ずつ詰め合わせました。お一人様1個まで、なくなり次第終了となります。

- ・守口漬生ふりかけ20g
- ・にんにく味噌70g
- ・いろどり胡瓜奈良漬
- ・いろどり竹の子奈良漬
- ・樽出し梅2粒

1袋 税込1,080円

大和屋巾着袋付き

今だけ数量限定

7月31日(木)まで限定

みりん粕100%仕上げ
瓜・胡瓜味淋漬
詰合せ

うなぎのお供として定番の奈良漬。土用の丑の日に合わせて、瓜・胡瓜奈良漬の詰合せをご用意しました。味淋漬の上品な甘みをうなぎと一緒に堪能ください。

130g 税込1,080円

土用の丑の日に



納涼フェア

夏野菜を味わえるものや涼を感じられるもの、更に塩分補給も。
大和屋だからこそ、こだわりの商品をご堪能ください。



大和屋の味淋漬は出来上がった奈良漬にもうひと手間。みりん粕100%で漬け込み、さらに30日以上寝かせることで塩分を落とし、甘味と香りが増した特別な奈良漬です。甘くまろやかな味わいは、お茶請けとしてもおすすめです。

西瓜味淋漬

奈良漬に適した小西瓜を選びすぐり、酒粕でじっくりと漬け込みました。上品な甘みと西瓜らしい瑞々しさをお楽しみください。

90g 税込 **940円**

胡瓜味淋漬

四葉きゅうりまたはトキワきゅうりの路地物を使用。歯応えも良く、噛むほど旨みが広がります。

105g 税込 **864円**



冷や汁の素

宮崎県を代表する郷土料理「冷や汁」を、簡単においしく作ることができる「冷や汁の素」です。水で溶いてきゅうりや豆腐を足すだけ。お好みで大葉やみょうが、七味などを加えるのもおすすめです。

100g(2〜3人前)
税込 **486円**

守口漬 生ふりかけ

守口漬を細かく刻み、食感を活かしたふりかけにしました。甘じょっぱい味わいで飯がすすみます。ご飯にかけるのはもちろん、夏はカレーライスのお供にもおすすめです。帰省の手土産としてもどうぞ。

60g(20g×3)
税込 **540円**



冷酒のお供におすすめなお漬物



青大豆ひたし豆

100%国内で、契約栽培された青大豆を使用。サラダのトッピングや酒の肴におすすめです。

100g 税込 **486円**



伊予柑らっきょ

シャキッと歯切れの良い国産らっきょうを伊予柑果汁と醸造酢で優しい味に仕上げました。

100g 税込 **972円**



長いも梅味

国産の長芋に梅の風味をのせました。長いもならではのサクサクとした食感が特徴です。

170g 税込 **702円**



大和屋の漬け粕

大和屋の仕上げ漬粕をご自宅でも。野菜を漬け粕と一緒にラップで巻けば、簡単に浅漬が作れます。

900g 税込 **540円**



白干梅

昔ながらの梅と塩のみで作られたしょっぱい・すっぱい梅干です。暑い夏の塩分補給にどうぞ。

150g 税込 **1,080円**

日本の夏、素材を味わう

■写真は全てイメージです。■一部、店舗により取り扱いがない商品もございます。■数に限りがございます。売り切れの際はご容赦ください。■商品内容、原料産地、製法、パッケージなどが予告なく変更となる場合がございます。■諸般の事情により、販売商品変更、販売開始の遅れ、また、販売休止をする場合もございます。■本チラシは店頭販売の告知です。ご予約や、配送の承りはできません。ご容赦ください。

大和屋守口漬惣本家

〒460-0008
名古屋市中区栄3丁目15番1号
TEL:(052)251-0431
FAX:(052)251-5365

フリーダイヤル

0120-12-8108

(受付時間 午前9時〜午後6時)

<https://www.moriguchizuke.co.jp>

公式HP



Instagram

