



大和屋守口漬總本家

守口漬

漬物は日本の食文化の一つです。守口漬は日本の漬物であり、名古屋で生まれました。約100年の伝統を持ち、名古屋で人気があります。漬物の宝石とも呼ばれます。

職人は守口大根を2度塩漬けし、さらに2度酒粕で漬け込み、最後に砂糖を加えて、酒粕で漬け、仕上げ漬けをします。この計5回の漬け替え作業を通して完成します。この守口大根は一番長いもので191センチあり、ギネスに認定されています。職人は守口大根を漬ける過程で、1本1本指先で良し悪しを確かめます。こうして、独特の芳醇な香りを漂わせ、素材の味を生かした守口漬になります。



商品紹介



守口漬樽

賞味期限：製造日より120日
410g 3240円

守口漬生ふりかけ

賞味期限：製造日より90日
125g (25g×5) 1080円

チーズ粕漬け

賞味期限：製造日より120日
冷蔵保存
70g 1080円



アレンジレシピ

守口漬チャーハン

チャーハンの中に守口漬を少し加える。脂っこいチャーハンに守口漬でさっぱり！



白いご飯と一緒に。日本人は一般にご飯と一緒に漬物を食べる！

他の料理とも組み合わせることができ、自分の好きなアレンジレシピを考えてみよう！



漬物は日本の食卓になくはない存在です。守口漬は、豊富な食物繊維やビタミン、ミネラルを含み、栄養価が高く、健康に良いです。食欲を増進させ、食べ物の消化や吸収を助ける役割があり、ストレスに対する抵抗力を高めてくれます。

私たちの食生活に、ちょっとだけ守口漬を加えることで、より豊かな料理になる！

大和屋守口漬總本家

営業時間：午前9時から午後6時まで（※12月31日から1月3日は休業）

電話：052-251-8821

住所：名古屋市中区栄3-15-1

（※その他店舗：地下鉄名古屋駅、栄駅付近、中部国際空港など）



愛知県立大学
Aichi Prefectural University