



会津八一、正岡子規らが
こよなく愛した逸品を食卓へ



塩漬けた錦糸瓜をそのまま酒粕に漬けて木樽に詰める「中漬け」の作業。塩を洗い流さないため、うま味を逃しません



贈り物に



ご飯のお供に



お酒の肴に

今成漬物店の 山家漬

創業100年を超える今成漬物店。昔ながらの伝統製法によるこだわりの「山家漬」を作り続けています。

山家漬は地元の銘酒「八海山」の純米吟醸粕で漬けた酒粕漬。熟成させた酒粕を使い、中漬まるやかで上品な味わいが特徴です。また、漬け込む野菜や山菜は地元産のみ。「農家の皆さんが本当にいい野菜を作ってくれんです」と店主の今成正子さんは微笑みます。

パッケージの「越後乃逸品 山家漬」の文字は、先々代

と親交のあった秋艸道人こと会津八一によるもの。商品名も西行の「山家集」にちなんで八一が命名しました。八一はもちろん正岡子規や北原白秋、高浜虚子ら名だたる文人たちも愛した山家漬をぜひお召し上がりください。

今回は人気の錦糸瓜をはじめ、越瓜・茄子・胡瓜・蕨の5種類が入った「小折」と、八海山の吟醸粕を使った「特別吟匠 山家漬」をご用意しました。お茶請け、ご飯のお供、酒の肴に。大切な方への贈り物にも最適です。

商品番号 1804-①②

今成漬物店の山家漬

お申し込み締切
2019年
4月25日(木)まで



① 小折 (700g、紙箱入り)

・越瓜 ・錦糸瓜 ・茄子
・胡瓜 ・蕨

1箱 3,200円
(税込み・送料込み)



② 特別吟匠 (420g、木箱入り)

・越瓜
・錦糸瓜

1箱 3,880円
(税込み・送料込み)

特選市場
限定品

全国一律
送料込み

今成漬物店からの直送
ご注文から7~10日ほどで
お届けします。

【お支払い方法】お近くのNICが集金に伺います

※ご注文後のキャンセルは一切お受けできません
※注文状況等により発送が遅れる場合がございます

ご購入はお電話またはFAXでお近くのNICまで
お申し込みください。

右記の項目をお伝えください

■商品名と商品番号 ■新潟日報購読者名
■住所 ■電話番号 ■ご希望の個数

※お届け先が異なる場合は、お届け先の住所、氏名、電話番号についてもお伝えください

FAXでのご注文の場合は、必要事項をご記入いただき
そのままご送信ください。



ご注文・お問い合わせは下記販売店まで

(株)前田商会
NIC松代

TEL 025-597-2072(代)

ご希望の商品の欄に個数を記入してください。

① 小折 (700g、紙箱入り) ・越瓜 ・錦糸瓜 ・茄子 ・胡瓜 ・蕨	3,200円 (税込み・送料込み)	箱
② 特別吟匠 (420g、木箱入り) ・越瓜 ・錦糸瓜	3,880円 (税込み・送料込み)	箱

ご注文者

ご住所 〒

氏名

TEL

お届け先

ご住所 〒

氏名

TEL