



おしゃれな
専用陶器付き

酸っぱくておいしい！
ふっくらジューシー、
毎日食べたい絶品梅干し

ひかり畑の梅づくし (梅干し・梅酢・器のセット)



昔ながらのやり方は自然に寄り添う「人にも畑にも優しい農業です」と語る高松夫妻



新潟市江南区にある小さな梅畑。ひかり畑の高松夫妻が環境に優しい無農薬栽培に取り組んでいます。

ひかり畑の梅干しは、実が落ちる寸前まで完熟させた「藤五郎梅」を使用。収穫してすぐに加工するため、とてもジューシーで風味豊か。塩は笹川流れの天然塩を使用しています。「できるだけ地の物を使いたいし、この塩を使うと甘みが出ます」と利行さん。また、赤シソは伝統品種を自家栽培し、さらに梅を漬けるために梅酢を別

に作るこだわりも。「昔ながらの製法で、ふっくらと仕上がります。エキスも2倍です」とひかりさん。

今回は梅干しと梅酢、そして梅干し専用の陶器をご用意。陶器は生活に溶け込むシンプルなデザインです。

梅酢はサラダや料理の調味料として。またコップ1杯の水に少量垂らせば天然のスポーツドリンクに。

疲労回復や血流改善、食欲増進などが期待できる梅干し。良質な酸味をご家庭の常備食にどうぞ。



<p>商品番号 1907-①②</p> <p>(株)新潟三越伊勢丹</p> <p>梅づくし</p> <p>(梅干し・梅酢・器のセット)</p> <p>お申し込み締切 2019年 7月25日(木)まで</p>	<p>限定100セット</p> <p>① 梅づくし ギフトボックス (梅干し 約200g、梅酢120ml、専用陶器)</p> <p>1箱 3,800円 (税込み・送料込み)</p>	<p>限定50セット</p> <p>② 梅干し 2パックセット (約200g×2パック)</p> <p>1セット 3,800円 (税込み・送料込み)</p>	<p>全国一律 送料込み</p> <p>【お支払い方法】 お近くのNICが集金に伺います</p> <p>ひかり畑からの直送 ご注文から7～10日ほどでお届けします。</p> <p><small>※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</small></p>
--	---	---	--

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
- 申し込み者名
- 住所
- 電話番号
- ご希望のセット数

※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。

ご希望の商品の欄に個数を記入してください。

① 梅づくし ギフトボックス (梅干し 約200g、梅酢120ml、専用陶器)	3,800円 (税込み・送料込み)	箱
② 梅干し 2パックセット (約200g×2パック)	3,800円 (税込み・送料込み)	セット

ご注文者

ご住所 〒

氏名

TEL

お届け先

ご住所 〒

氏名

TEL

ご注文・お問い合わせは下記販売店まで

NIC松代

(株)前田商会

TEL 025-597-2072(代)

FAX 025-597-3824(代)