

坂井漬物商店の

謹製 十全茄子漬



プロ御用達の絶品が
特選市場に再登場!

新潟市中央区の下町にある坂井漬物商店は1907(明治40)年創業の老舗。同店の漬物の中でも特に人気が高いのが、今回ご紹介する「十全茄子漬」で、新潟市内の名だたる料亭や居酒屋からの注文も多い絶品浅漬けです。

ナス漬けに使うのは、皮が薄く果肉が甘い十全ナス。同店では傷がなく新鮮なMサイズを仕入れています。漬かり具合がちょうどよく「小さ過ぎても大き過ぎても駄目なんです」と語るのは4代目の坂井将人さん。

板ずりをして一晩下漬けしたナスを秘伝の調味液で本漬けに。塩は沖縄産のシママースを使い、ナスのうま味を引き出します。

絶妙な漬かり具合は、長年の経験がなせる業。包丁を入れるときれいな白い果肉が現れます。口にすれば爽やかなうま味がじゅわっと広がり、箸が止まらなくなります。

ご飯のおかず、晩酌のお供にぴったりのナス漬け。食のプロたちも選ぶ極上の味わいをぜひご家庭でお楽しみください。



ヘタを切り、下漬けする前段階。きれいな光沢と鮮やかな断面が新鮮さの証

「お好みでからしを添えるのもおすすめです」と坂井さん



商品番号 2006-①②

坂井漬物商店
謹製 十全茄子漬

お申し込み締切
2020年
6月26日(金)まで

ごはんのお供、
ビールのお供にぴったり!



①3個入り×3パック
2,800円 (税込み・送料込み)



②3個入り×5パック
3,880円 (税込み・送料込み)

全国一律 送料込み

坂井漬物商店からの直送
ご注文から7~10日ほどでお届けします。
※クール便(冷蔵)でのお届けとなります

【お支払い方法】
商品到着後、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

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

■商品番号と商品名 ■新潟日報購読者名
■住所 ■電話番号 ■ご希望の数量

※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 謹製 十全茄子漬 (3個入り×3パック)	2,800円(税込み)	セット
② 謹製 十全茄子漬 (3個入り×5パック)	3,880円(税込み)	セット



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

FAX 025-597-3824

ご注文者

ご住所 〒

氏名

TEL

お届け先

ご住所 〒

氏名

TEL