



中村庵

中村庵より少し贅沢な味をお届けします。
素材と味にこだわって作り上げた一品一品が、
きつとお料理の主役を引き立てることでしょう。



国産ピリ辛きゅうり一本

500g(約13本入/袋)×10×2
国産の露地きゅうりをまるごと一本じっくり漬け込みましたので、熟成味が楽しめます。ちよびり辛めの味付けと唐辛子のピリツとしたおいしさをお楽しみください。



国産きゅうり一本

500g(約13本入/袋)×10×2
国産の露地きゅうりを一本まるごと醤油漬けしました。低塩(約3%)でしそ風味に仕上げられています。お好みの大きさにカットしていただき、ポリポリと歯切れの良い食感をお楽しみください。



国産らっきょう甘酢漬

500g×10×2
国産のらっきょうを取扱後、じっくり漬け込むことでの乳酸発酵により、素材本来の旨みが凝縮しております。調味液にもこだわり上品な甘さと酸味に仕上げられています。



国産なす醤油漬

500g(約40個入/袋)×10×2
国産の小なすをじっくり漬け込みし、食べやすくヘタをカットしました。さらに、オリゴ糖やクロレラ抽出物を用いた醤油ベースでマイルドな味わいに仕上げられています。



国産きざみ奈良漬

500g×10×2
国産のしろりと胡瓜を、選りすぐった酒粕でじっくり漬け込み、さらに一口サイズに刻んで甘口の酒粕と混ぜ合わせました。絶品です。是非一度、ご賞味してみてください。



早採小なす漬

500g(約60個入/袋)×10×2
ヘタをカットして食べやすくしてあります。又、形もきれいに揃っております。やわらかい食感と口に広がるジュシーな味わいをお楽しみください。

販売店

株式会社 ジーエスフード

本社・工場/〒578-0977	大阪府東大阪市鴻池徳庵町7番49号	TEL.06(6744)1551(代)	FAX.06(6746)1175
和歌山工場/〒649-6112	和歌山県紀の川市桃山町調月1758-11	TEL.0736(66)2551(代)	FAX.0736(66)2695
札幌支店/〒064-0821	札幌市中央区北一条西20丁目2番16号	TEL.011(621)4071(代)	FAX.011(631)8145
仙台支店/〒980-0011	仙台市青葉区上杉5丁目3番60号	TEL.022(264)3071(代)	FAX.022(264)5095
東京支店/〒166-0015	東京都杉並区成田東5丁目17番13号	TEL.03(5397)4781(代)	FAX.03(5397)4788
名古屋支店/〒464-0848	名古屋市中種区春岡1丁目1番2号	TEL.052(751)1851(代)	FAX.052(751)1885
福岡支店/〒814-0015	福岡市早良区室見2丁目15番1号	TEL.092(844)1291(代)	FAX.092(851)5743



中村庵

ゆず胡椒

むな
らな

九州産ゆず皮

長崎県産天然塩使用

無添加

ピリツと辛くて、柚子が爽やかに香る。
一度食べるとやみつきになる美味しさ。
「色々なお料理に「つけて食べる」、
「混ぜて食べる」、使い方は工夫次第です。



ゆず胡椒 無添加

260g×12
九州産のゆず皮で、風味の良い希少品の青皮と、色の良い黄色皮の両方を贅沢に使ってあります。塩はこだわりの長崎県産天然塩で角がないのが特徴です。ゆず皮の風味と青唐辛子のピリツとした辛味が程よく混ざりあい、お料理の味を引き立てます。鍋物、焼鳥、焼肉、刺身、天つゆ、みそ汁、うどんなど色々なお料理にお使いいただけます。