

# 食べごろ つぼ漬

[ 株式会社 宮崎農産 ]

各種対応について  
※色の項目が対応可

小売対応

業務用対応

年間供給

サンプル送付

カタログ送付

全国配送

催事希望



大根が最も美味しい時期に収穫し、塩漬した原料のみを使用しています。塩漬は、大根に塩を振り、重石を乗せることで浸透圧を高め、大根の細胞膜を破壊します。大根の細胞からにじみ出た水分は、蔵に住み着く酵母や乳酸菌などの栄養源となり自然発酵します。ソフトな食感が持ち味の食べやすいお漬物に仕上げています。合成着色料・保存料不使用

希望小売価格(税抜)	198円	内 容 量	180g	お問い合わせ先	
原 料	だいこん、ごま			<b>株式会社 宮崎農産</b> (担当:営業課) 〒884-0102 宮崎県児湯郡木城町大字椎木801番地1 <b>TEL 0983-32-3894</b> <b>FAX 0983-32-3895</b> HP: <a href="http://service.kijo.jp/~miyazakinousan">http://service.kijo.jp/~miyazakinousan</a>	
保 存 温 度 帯	常温	J A N コード	4908851002777		
賞味・消費期限	90日	発注リードタイム	10日間		
最 低 ケ ー ス	10ケース(1ケース20袋)	販売ターゲット	20代~60代		
月間最大供給量	要相談	ケースサイズ(mm)			

