

2023年度
予約受付中!

サトニクラスの樽仕込み 本格漬物

樺戸たくわん

天日で干した大根を米ぬかに漬け込みました。米ぬかの乳酸菌が大根をじっくり熟成発酵。

玄米漬け

月形産新米(減農薬)の玄米と手造り麴が大根をじっくり熟成。農家の家庭の味を再現しました。



粕漬け

天日干し大根を下漬け後酒粕に漬け込み熟成。カリッとした食感に濃厚な味わい。

*新十津川の老舗酒蔵「金滴酒造」の酒粕使用

粕味噌漬け

酒粕と手造り味噌で漬け込み、程よい風味に熟成しました。味わい深い旨味をご堪能ください。

FAXまたはメールでカンタン申込み!

FAX

ご予約票に必要事項をご記入の上、下記FAX番号にご送信ください。



ご予約票の必要項目を下記メールアドレス宛にご送信ください。

0126-35-7812

npo@satoniclass.com

TEL 0126-35-1235 ※電話受付時間は平日の9:00~17:00となっております。

12月下旬
発送開始!!

本格漬物ご予約票 ※下の記入欄の「注文数」に個数をご記入ください。

氏名

電話番号

() -

※日中ご連絡が可能な番号をお願いします。

FAX番号

() -

※FAXでのご注文の方はご記入をお願いします。

〒

ご住所

	規格A 5ℓ (幅24cm×深さ19cm)			規格B 10ℓ (幅30cm×深さ23cm)		
		価格(税込)	注文数		価格(税込)	注文数
樺戸たくわん	2.5kg(7~8本)	4,500円	個	4.5kg(12~14本)	7,000円	個
玄米漬け	2.5kg(7~8本)	4,500円	個	4.5kg(12~14本)	7,000円	個
粕漬け	2.5kg(7~8本)	4,500円	個	4.5kg(12~14本)	7,000円	個
粕味噌漬け	2.5kg(7~8本)	4,500円	個	4.5kg(12~14本)	7,000円	個

★2斗樽にて熟成の後、直前に個樽に分けて出荷します。

★保存料等は使用していませんので、到着後は冷蔵庫か冷暗所に置き、お早目にお召し上がりください。(賞味期限1ヵ月)

★本格漬物は発酵食品です。発酵による味の微妙な変化をお楽しみ下さい。

★発酵が進むにつれ酸味が増すことがありますが、品質には問題ありません。

★送料について(全道一律)

	1個	2個
規格A	900円	1,200円
規格B	1,200円	1,400円

※道外、離島、または3個以上は別途計算のうえお知らせいたします。
※料金お支払いの際は振込み手数料110円が別途発生します。ご了承ください。