

静岡こだわり 野菜ピクルス

静岡のこだわり野菜と
みかんのお酢で作った
ピクルスです

Shizuoka-Vegetable
Pickles



「毎日おいしく野菜を食べてもっと健康に」
モンマルシェの「野菜を Motto!! (もっと)」
シリーズに、「静岡こだわり野菜ピクルス」
が新登場！原料の野菜には静岡のこだわり
健康野菜を、漬け込み液にはみかんのお酢、
料理酒、醤油、塩、鰹節にいたるまですべ
て静岡産にこだわりました。

季節ごとに、生産者の想いがつまった
採れたて静岡野菜のピクルスをお届け。



コリコリとした
食感が楽しい！
静岡産
きくらげ



歯応えが良く
栄養価が高い！
袋井産
ビーツ



フルーツのよう
なおいしさ！
牧之原産
トマトベリー



小さくても栄養
はいっぱい！
牧之原産
ミニちんげん菜



原材料	みかんのお酢	料理酒	醤油	あら塩	鰹節
製造元	静岡市葵区 近藤酢店	富士市 福泉醸造	掛川市 栄醤油	日本一深い駿河湾 海洋深層水塩	日本一の水揚げ 焼津産
特長	昔ながらの丁寧な手 作りを大切にしま ろやかで旨味豊かな みかんのお酢。	300余年の伝統を 受け継ぐ、本格的な 醸造された料理専用 種。	200年以上にわた る伝統の天然醸造・ 木桶造りの醤油。独 特の味・色・香り。	高密度で清浄性の高 い駿河湾海洋深層水 を原料にしたミネラ ル豊富な塩。	数百年前からの伝承 「手火山方式」でじっ くり半年かけて作っ た鰹節。

みかんの産地静岡だから、みかんのお酢で漬けたやさしい甘みと程よい酸味のピクルスができました。

まろやかで自然な甘さ、飲んでも美味しい果実酢。合成甘味料、保存料を使用しない安心・安全なとっても美味しいお酢です。どんな野菜にも合い、ピクルスが苦手な方にもおいしい…



静岡産限定のこだわり野菜をおいしいピクルスに…
生産者の見える健康野菜だから安心です。

自然の力農園の食感がしっかりとした「静岡産 きくらげ」
コリコリとした歯応えのきくらげは主に中華料理などで利用されることが多い食材。日本でも古くから食べられていました。腸のぜん動運動をサポートする食物繊維を多く含みビタミンDも豊富。

- 食物繊維
- 便秘改善
- 骨粗鬆症



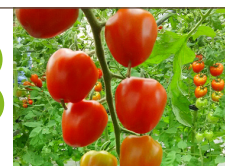
滝波さんの歯応えの良い野菜「袋井産 ビーツ」
ビーツは「飲む血液」と呼ばれるほど栄養価が高く、ロシアをはじめ世界各国で健康野菜として人気があります。ベタシアニンという赤色色素は非常に強い抗酸化作用があるとして注目されています。

- 血液サラサラ
- 抗酸化作用



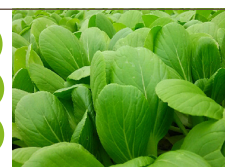
枝村さんの栄養たっぷり野菜「牧之原産 トマトベリー」
イチゴのようなかわいい形のフルーツミニトマト。甘く肉厚な食感が楽しめます。トマト特有のクセが少なく酸味と甘みのバランスが絶妙です。

- βカロチン
- 抗酸化作用



小ふりの野菜を限定使用「牧之原産 ミニちんげん菜」
株のまま丸ごと調理することができる可能なミニちんげん菜。体内で必要な量だけビタミンAに変換されるβカロチンを豊富に含み、ビタミンCとの相乗効果で免疫力を高める効果も期待できます。

- βカロチン
- 高血圧予防
- 心筋梗塞予防



ご注文は **モンマルシェ**
<http://shop.mon-marche.jp>

清水本店: 〒424-0949 静岡県静岡市清水区本町1番7号
パルシェ店(年中無休): 静岡県静岡市葵区黒金町49 食彩館1F

モンマルシェ **検索**
電話 ☎ 0120-285-530
受付時間 9:00~18:00(土・日・祝日を除く)
FAX ☎ 0120-500-158 24時間受付
お問い合わせ電話 054-352-5515 受付時間 9:00~18:00(土・日・祝日を除く)

