

野菜もMotto!!



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
Summer



夏野菜 第2弾!

大好評の「静岡こだわり野菜ピクルス」は、旬の静岡産こだわり野菜をフルーティなみかんのお酢につけたマイルドでおいしいピクルスです。料理酒、醤油、塩、鰹節に至るまですべて静岡産にこだわり、サラダや漬物のような感覚で毎日の食卓で召し上がっていただけます。生産者の顔が見える安心・安全な静岡野菜をやさしい酸味のみかんのお酢で漬けたピクルスは、お洒落でヘルシーなギフトとしても大変人気のある商品です♪



▼モンマルシェスタッフオススメ▼

野菜を食べ終わって残った液は炭酸や水で割って飲んだり、刻んだピクルスと一緒にドレッシングにしてもおいしく召し上がれます♪



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。

<p>磐田産</p>	<p>清水産</p>	<p>静岡産</p>	<p>浜松産</p>
<p>食感新しい希少な ミニきゅうり</p> <p>静岡産 キュッコロきゅうり</p>	<p>さわやかな辛味が おいしい</p> <p>清水産 葉しょうが</p>	<p>コリコリとした 食感が楽しい!</p> <p>静岡産 きくらげ</p>	<p>みずみずしい甘さ カラフルな見た目</p> <p>浜松産 パプリカ</p>

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	駿河湾海洋深層水の塩 丸川商店	そばだし 遠赤外線鰹節 西尾商店
特長	昔ながらの丁寧な手 作りを大切にしま るやかで旨味豊かな 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。



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。

●静岡県で唯一の農家さんが作る、ポリポリの食感!
「**磐田産 キュッコロきゅうり**」 新登場!

一般的なきゅうりより短い4~8cmのミニサイズで、肉質がしっかりしており、
コロッとした形が特徴です。まるごとピクルスやお漬物にすると、きゅっと引き
締まってポリポリの食感になります。

カリウム
ビタミンC・K
βカロテン

New!

●さわやかな辛味が、冷房で冷えた体をあたためてくれる
「**清水産 葉しょうが**」 新登場!

清水の葉生姜は、表面がツルっと綺麗で根茎がまだ小さく柔らかい状態で若採り
したものです。根茎部分は辛味も一般的な生姜ほど強くなくマイルド。風味がよ
く、生のままかじることができます。

ジンゲロール
ジンゲロン
ショウガオール

New!

●前回大人気!自然の力農園の肉厚で食感がしっかりとした
「**静岡産 きくらげ**」

コリコリとした歯ごた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

●みずみずしい甘さとシャキシャキとした食感!見た目もカラフルな
「**浜松産 パプリカ**」

エコファーマー認定を受けている宮木農園さん。完熟での収穫にこだわり、み
ずみずしい甘さとシャキシャキとした食感が特徴です。
ビタミンCが豊富で美肌効果や疲労回復効果が期待できます。

ビタミンA・C・E
カプサンチン
βカロテン

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
バルシェ店(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)