



味

味の美味しさはそのままに、より深い味わいを引き出すこと。常に素材と向き合い、対話する真剣な姿勢が、農林大臣賞、朝日農業賞の受賞につながったと信じております。私たちはこれからも、伝統の味を大切にしつつ、新しい味の探究に努めてまいります。

—野菜。それは太陽の光と肥沃な大地と清らかな水が生み出す自然の恵み。その瑞々しさに、人の手の温もりと伝統の技が加わって、美味しい漬物は生まれます。私たちは漬物を、自然と人と歴史が育んだ、ふるさとの風土の恵みであると考えています。

恵



相馬沢庵漬

創業以来半世紀、ふるさとの味を今に伝える伝統の沢庵漬。添加物の使用を極力控えた、昔ながらの製法で丹念に漬け込みました。朝日農業賞受賞。

- 1 相馬沢庵樽詰め
20kg入(松)40本
" (太)30本
10kg入 20本
4kg入



- 5 グルメかつお風味
450g・700g

からみ漬

地場(相馬)産の大根を丹念に漬け込んだ、風味豊かな辛味漬。素材本来の旨味を十分に活かした、まさに「風味絶佳」な美味しさです。



- 7 からみ漬
450g
700g(徳用サイズ)
2.8kg(樽詰)



- 8 からみづけ(スライス) グルメシリーズ
180g



- 2 おしんこたくあん
1/2本入

- 3 たくあんみそ漬(スライス) グルメシリーズ
180g

- 4 相馬沢庵一本漬
1本入



- 6 かつおたくあん(スライス) グルメシリーズ 180g



- 9 グルメきゅうり 醤油漬 一本漬
700g・350g
180g



- 10 きざみきゅうり
600g・350g・180g



- 11 かっぱもろみ
180g



- 12 ぴりから漬
180g・350g



- 19 らっきょう漬 300g



- 13 グルメ相馬なす
600g・180g



- 15 ピリッ辛 わさびなす
350g

白菜浅漬

新鮮な白菜の風味をそのまま活かして、うす塩で仕込みました。浅漬ならではの爽やかな美味しさです。



- 16 徳用白菜浅漬
700g・350g

- 17 贈答用白菜浅漬
4kg



- 18 白菜キムチ
500g・1kg・2kg



- 23 しその実茶漬
250g



- 24 にんにくもろみ漬
200g



- 25 生姜もろみ漬
150g



- 26 からみふりかけ
180g

技

半世紀にわたる歴史と、そこから生まれた伝統の技が織り成す、ふるさとの味の数々。美味しい漬物をご賞味いただくために、私たちは時を重ねてまいりました。そしてこれからも、その心と技を大切に、ふるさととお客様の心の絆となるような製品を作り続けたい。

素材の持ち味を生かすため、私たちはひとつひとつの工程に、頑固なまでにこだわります。伝統を継承しつつ、新しい視点での研究も欠かさない。その積み重ねから生まれた技だけが、独特の風味を作るのだと信じています。



農事組合法人 **石神食品加工組合**
 福島県南相馬市原町区馬場字下中内250-2
 TEL 0244-22-8735 FAX 0244-23-1449
 ホームページ <http://ishigami-shokuhin.jp>
 E-mail info@ishigami-shokuhin.jp