

Lemon Cream cheese

夏季限定



私たちは、漬物の可能性を
追及しています。

常の変わりぬご愛顧に感謝申し上げます。

年々気温が高くなり暑さが大変厳しくなっておりますが、お身体お変わりありませんでしょうか。昔より一汁三菜腹八分目医者いらずと言われており、和食の粗食と腹八分目の食事をとることが健康に良いと言われてきました。一汁三菜とは、飯に一汁はみそ汁、そして必ずお新香(おつけもの)を付け、その他におひたしや玉子焼き、魚等で三菜になります。戦前までは当たり前の食生活でしたが、戦後学校給食がパンと牛乳になり、肉食も増え、高カロリー高たんぱくの食生活に変化してきました。日本人の野菜摂取量が少なく、農林水産省でも漬物で野菜をとろうキャンペーンを実施しております。

今年も完全予約制の「朝廷秘伝キムチ」が発売開始です。味の改良によりさらにおいしくなっております。美味しい「おつけもの」を食べていただき、少しでもストレス解消になり、暑い夏を乗り切っていたいただければと思っております。

今年の夏の限定チーズとして、「レモンクリームチーズ」のみそ漬を好評発売中です。夏びつたりの商品に仕上げました。今後とも、私達は、昔からの味だけではなく、漬物の可能性を追求した新たな味も皆様に提案し、「贈って、贈られて、良かった」と言われますよう心掛けてまいります。



社長 菅野行雄



レモンクリームチーズ

この季節だけの

レモンの香りと酸味が爽やかな
クリームチーズのみそ漬です。



35g... 756円 (税込)

[297091] (本体価格700円)

常温 賞味期限120日



バゲットに乗せて...



スクーンに...



みそ漬処 香の蔵

漬物は古くから「香の物」と呼ばれておりました。蔵造りの香の物のお店として、平成六年五月に、みそ漬処 香の蔵は誕生いたしました。

香の蔵の母屋も、鉄砲狭間・矢狭間をイメージした蔵造りとなっております。

店内には、季節商品もありますが、常温、六十点以上のお漬物を取り揃えております。また、休憩スペースもあり、お茶を飲みながら、たくさんのお漬物をご試食して頂けます。ぜひ、一度、店舗にお越しくださいませ。



相馬野馬追甲冑館

菊翁

相馬地方には、昔から相馬野馬追という国の重要無形文化財にも指定されているお祭りがあります。

香の蔵店舗内には、相馬野馬追に関する展示品(甲冑・馬具など)が数多く展示されております。

●館内写真撮影可。
●陣羽織等を着て記念撮影もして頂けます。

