



熟成蔵キムチ (刻み)

冬季限定の熟成蔵キムチを、食べやすく刻んだ通年販売タイプです。和風の中辛タイプでにんにくの旨味の効いたキムチは、そのままはもちろん、豚キムチや、キムチチャーハンなど様々な料理にもおすすめです。

熟成蔵キムチ (刻み)
 [299033] 190g (丸カップ入り) **756円** (税込) (本体価格 700円)
 [299039] 350g (箱入り) **1,296円** (税込) (本体価格1,200円)

冷蔵 賞味期限25日(190g) 賞味期限30日(350g)

キムチ

きゅうり 160g [299003]



国産の胡瓜を使用。ほどよい塩味と甘みでどなたでも食べやすい。

648円 (税込)
(本体価格600円)

だいこん 160g [299002]



国産の大根を使用。長期間熟成させることで大根のイヤミを抑えて、食べやすい。

648円 (税込)
(本体価格600円)

生姜 160g [299001]



一番人気の生姜です。生姜の辛味が食欲をそそります。社長が一番好きなみそ漬です。

648円 (税込)
(本体価格600円)

みそ漬ミックスマックス [299005]

生姜・大根・胡瓜 3種類のみそ漬が 一袋にまとめてはっています。



380g
1,296円 (税込)
(本体価格1,200円)

生姜 単品化粧箱入り



[299016]
698円 (税込)
(本体価格647円)

みそ漬

開店当時から長年に渡り愛されているみそ漬です。

賞味期限:常温180日

相馬産あおさ海苔のごま油香る濃厚キムチ



相馬産のあおさ海苔を、唐辛子、にんにく、生姜、ねぎなどを加えてブレンドした、香の蔵オリジナルの濃厚でコクのあるキムチだれに丁寧に漬けた、あおさ海苔のキムチです。相馬産のあおさ海苔は、鮮やかな緑色で磯の香りが高く、食感の良さや旨み特徴で、栄養価も豊富です。オリジナルのキムチダレに胡麻とごま油を加え、香ばしさが癖になる、あおさの香り漂う濃厚な味わいのキムチに仕上げました。

[299041] **80g** **848円** (税込) (本体価格 786円)

冷蔵 賞味期限60日



みそ漬の
 おいしい
 召し上がり方
 冷蔵庫でよく冷やしたみそ漬を袋から取り出し、漬けみそを洗わずにぬぐってください。
 切り方は、透けてみえるくらい薄く切っていたらとみそ漬本来の美味しさを、お楽しみいただけます。



黒糖が入ってほんのり甘味のある味噌で半年間じっくりと長期熟成されたみそ漬。香の蔵のみそ漬です。

仙台味噌使用 **南蛮みそ**
 仙台味噌に刻み青唐辛子を合わせた南蛮味噌です。鯉節の旨味を加え、辛みの中に深いコクが広がる奥行きのある味わいに仕上げました。牛たんや焼肉の薬味としても。焼きおにぎりにも◎。



[299044] **486円** (税込) (本体価格450円) 内容量100g 賞味期限:常温120日

七香漬
 胡瓜、みょうが、葉唐辛子、生姜、しその実、青唐辛子、赤唐辛子の七種の野菜を刻み、醤油漬けに仕上げました。昆布とかつおの旨味に香味野菜の風味が重なり、お茶漬けにぴったりの味わいです。



[299042] **486円** (税込) (本体価格450円) 内容量100g 賞味期限:常温120日



みそ漬に刻んだ青唐辛子を加えピリツと辛みのあるみそ漬に仕上げました。

※現在、商品パッケージ変更を行っており、実際に届く商品とはパッケージが異なる場合があります。

南蛮味噌きゅうり 160g [299006]



国産の胡瓜と青唐辛子を使用。辛口です。

648円 (税込)
(本体価格600円)



単品化粧箱入り
698円 (税込)
(本体価格647円)

南蛮味噌だいこん 160g [299007]



国産の大根と青唐辛子を使用。辛口です。

648円 (税込)
(本体価格600円)

南蛮味噌漬

きゅうり・だいこん

賞味期限:常温180日

仙台味噌 **れんこん**
 国産れんこんを粗く刻み、唐辛子のピリツとした辛みをきかせた仙台味噌に漬けてみました。甘みのあるシャキシャキとした食感が後を引く、れんこんの仙台味噌漬です。



[299043] **486円** (税込) (本体価格450円) 内容量100g 賞味期限:常温120日

しょうが胡瓜
 刻んだ国産胡瓜を、生姜の風味をきかせたあつさり醤油漬けに仕上げました。爽やかに香る生姜が、ご飯によく合うお漬物です。ご飯に混ぜておにぎりにしたり、お茶漬け等にもおすすめです。



[299045] **486円** (税込) (本体価格450円) 内容量100g 賞味期限:常温120日

「香の蔵」のみそ漬の美味しさの秘訣

- 旨味凝縮の半年熟成
 香の蔵のみそ漬は漬込み開始から完成まで約半年ほどかかります。その間に熟成が進み旨みが凝縮していきます。おいしい味噌漬を作るために、かかせない工程です。
- 昔ながらの製法 天地換え
 味を均等に染み込ませるための天地換え作業は手間がかかるため、現在では多くの漬物屋さんで行わなくなりました。香の蔵では天地換えをはじめ昔からの製法を守り続け、みそ漬を作っています。
- 万全な品質管理
 工場で製造されたみそ漬は、金属探知機や人の目を通して異常がないか全てチェックされます。また、製造した製品の塩分、酸味や菌数などの検査を定期的に行い、管理の徹底を心がけています。