

定休日のお知らせ

日頃より、香の蔵をご利用いただき誠にありがとうございます。
誠に勝手ながら、2026年4月1日より、

毎週水曜日を定休日とさせていただきます。

香の蔵本店の営業並びに商品の出荷などが停止いたします。

お電話でのお問い合わせは、本社へ転送になります。

9:00~17:00までは対応可能となります。

お客様にはご不便をお掛けしてしまいますが

ご理解の程、よろしくお願い申し上げます。

なお、祝日・繁忙期(7・8月、11・12月)につきましては、

営業する場合もございます。

新商品

福島のおいしい相馬きゅうり漬

弊社で創業時から永きに渡り愛され続けている「相馬きゅうり漬」創業者がいつも言っていた

「胡瓜は乳酸発酵させなければ、おいしくない。」この想いは80年以上経った今でも受け継がれております。胡瓜の乳酸発酵漬は、とても手間がかかる為、ほとんどの会社では行っていません。乳酸発酵させると、胡瓜の嫌味、や青くさが無くなり、おいしい胡瓜が出来上がります。



そこに調味を行う事で、他社と比べても、低い塩分でおいしいきゅうり漬が出来上がるのです。

福島県産胡瓜だけを使いました!

◎予約受付中◎

最終予約 **8/17**まで!!

(※お届けは、予約締切から約2週間後となります。)



夏の蔵限定(六月上旬~八月中旬)
朝廷秘伝キムチ
完全予約制で作りたてをお届け!
白菜の葉一枚一枚の間に大根・人参にら・松の実などの具材をはさみ込み、低温熟成させた暑い夏にピッタリの本格的な辛口キムチです。冬の蔵キムチとは違った夏の朝廷秘伝キムチをぜひ、ご賞味ください!

かわら版

令和8年夏号

地域ニュース

毎年5月に行われる「**相馬野馬追**」が今年も開催されました。(5月23日~25日)

1日目には「出陣式」と「宵乗り競馬」

2日目には最大の見どころ「本祭り」

3日目には「野馬懸」が行われます

約400騎の騎馬武者達が歩く姿は

時代をタイムスリップしたかのよう圧迫されます!

そうまのまあい 相馬野馬追って?

相馬野馬追は福島県相馬地域で一千年続く祭典のこと。祭典は3日間におこなわれます。

国の重要無形民俗文化財に指定されています。

今の野馬追では2市3町2村で区分けされています!

郷名	市町村名
宇多郷	相馬市
北郷	南相馬市鹿島区
中ノ郷	南相馬市原町区飯館村
小高郷	南相馬市小高区
標葉郷	浪江町、双葉町、大熊町、葛尾村

夏のオススメ商品



朝廷秘伝キムチ

暑い夏こそこのキムチ!!
夏季限定のキムチで夏バテ予防!



レモンクリームチーズ

レモンの爽やかな香りと心地よい酸味が広がる**夏限定**のクリームチーズ



黒胡椒クリームチーズのみそ漬

ちょっとのチーズでビールが進む
疲れた体に沁みわたる美味に!



決めししらす生薑

国産のしらすと生薑を使用
混ぜご飯でも冷奴にのせておつまみでも◎

レモンクリームチーズを使ったアレンジレシピ

オープンサンド



材料(2人分)

- レモンクリームチーズ... 1/2個
- バゲット... スライス4枚
- ミニトマト... 4個
- バジル... 葉2枚
- オリーブオイル... 少量
- 粗挽き黒胡椒... お好みで
- 塩... お好みで

作り方

- レモンクリームチーズはサイコロ状に切る
- ミニトマトはヘタを取り1/4に切る
- バゲットをお好みの厚さにスライスする
- バゲットにチーズとミニトマト、バジルをちぎってのせる
- オリーブオイル、黒胡椒、塩をお好みで振りかける

