

販売期間：10月～3月

大かぶの千枚漬け



母さんのワザ！
包丁が透けるくらい
薄くスライス。味も
よくしみ込みます♪



冬限定！音川名産の 早生大かぶの甘酢漬け

甘みがあり、サクサクと歯ごたえもよい音川地区の大かぶ。特に、深く積もった雪の下から収穫した大かぶ(寒甘野菜)は時期限定の商品です。寒さで肉質がグッと引き締まり、甘みも美味しさも倍増の逸品です。



赤かぶ漬



まるごと塩漬けして 甘酢に漬けこみました

目にも鮮やかな赤かぶ。赤土で育った音川地区の赤かぶはみずみずしく、きめ細さが特徴。食感が違います。やさしい塩分と酸味で、箸がすすみます。



きゅうりの粕漬



地元・酒蔵の酒粕を使った まろやかなコクの粕漬

酒粕に2度漬けかえました。コリコリとした食感と、広がる旨みをお楽しみください。

みょうがの甘酢漬



みょうがの風味が生きる 彩りのよい甘酢漬

さわやかな風味と食感がやみつきに。刻んで酢の物やお寿司にもどうぞ。

七色漬



山里で採れた7種の野菜を 醤油で味付けしました

きゅうり、なす、大根、わらび、にんじん、しその実、しょうがの7種の野菜を醤油漬けにしました。

赤かぶのしな漬



みょうが、きゅうり、 赤かぶの三重奏♪

赤かぶの甘酢漬ときゅうりの粕漬、みょうがの甘酢漬をきざんで合わせた一品。

きらぶき



野ぶきをじっくり 佃煮風に煮付けました

山野で採れた野ぶきを、じっくりじっくり甘辛く煮付けました。

しその実漬



ぷちぷちとした食感が、 ご飯にぴったりの醤油漬

しその実の食感が楽しいアクセント。ご飯にぴったりです。

音川の山里で採れた 新鮮野菜を漬けています

音川加工の商品は、どれも音川地区で採れた新鮮な野菜たち。化学調味料や保存料、合成着色料は一切使わず、自然のおいしさとやさしい味わいが自慢です。

組み合わせ自由！
箱入り贈答セットも
できます！



音川加工の 人気商品



切り餅

よもぎ、昆布、黒豆など、素材のおいしさをぎゅっと練り込んだ切り餅。使い切りやすい5枚パックが好評です。



寒もち

色付けには、赤かぶやよもぎ、古代米、くちなしなどの自然の色素を利用しているので安心！ご家庭でも食べやすいスティックタイプもあります。

販売期間：3月～
なくなり次第終了