

# サトニクラスの 樽仕込み 本格漬物

## 2014 年予約受付中！



### 樺戸たくわん (大根)

天日で干した大根と葉を米ぬかに漬け込みました。  
米ぬかの乳酸菌が大根をじっくり熟成発酵。

### 玄米漬け (大根)

月形産新米 (減農薬) の玄米と手作り麴が大根をじっくり熟成。農家の家庭の味を再現しました。

### 南瓜漬け (大根)

天日干し大根を自然塩で下漬け後かぼちゃ床で熟成。かぼちゃのうまみが大根に浸みこんだ贅沢な味で

### 粕漬け (大根)

天日干し大根を下漬け後酒粕に漬け込み熟成。カリッとした食感に濃厚な味わい。  
\*\*\*\*\*新十津川の老舗酒蔵『金滴酒造』の酒粕使用\*\*\*\*\*

### 粕味噌漬け (聖護院大根)

伝統の京野菜・聖護院大根、酒粕と手造り味噌で風味豊かに仕込みました。  
\*\*\*\*\*新十津川の老舗酒蔵『金滴酒造』の酒粕使用\*\*\*\*

## ご予約票 (お届けは 12 月中旬より)

お名前

ご住所

電話番号

☆札幌・岩見沢圏の方はお宅まで直接お届けいたします！その他の地域の方はお問い合わせください。

☆2斗樽から直前に小樽に分けてお届けします。(賞味期限1ヶ月/要冷蔵)

☆保存料等は使用していませんので、到着後は冷蔵庫か冷暗所に置き、お早めにお召し上がりください。

☆発酵が進むにつれ酸味が増すことがあります、品質には問題ありません。

品名	規格	価格	注文数	規格	価格	注文数
たくわん漬け(大根)	2.5kg(7~8本)	3,500円(税込)	個	4.5kg(12~14本)	5,500円(税込)	個
玄米漬け(大根)	2.5kg(7~8本)	3,800円(税込)	個	4.5kg(12~14本)	6,000円(税込)	個
南瓜漬け(大根)	2.5kg(7~8本)	3,800円(税込)	個	4.5kg(12~14本)	6,000円(税込)	個
粕漬け(大根)	2.5kg(7~8本)	3,800円(税込)	個	4.5kg(12~14本)	6,000円(税込)	個
粕味噌漬け(聖護院)	2.5kg	3,800円(税込)	個	kg 4.5kg	6,000円(税込)	個
合計	個	金額				円

サトニクラス酢房 〒061-0500 樺戸郡月形町字当別原野 (雪の聖母園旧成人寮)

Tel/Fax: 0126-35-1235(平日8:30~17:00) Mail: npo@satoniclass.com