

忙起何窮

## つけもの処 旬彩



### 観音の里 かくし味

珍しい『こんにゃくの佃煮』  
木くらげとししゃもの卵で食感にアクセントを、さらにし  
その実を加えることで香り豊かなご飯のお供に仕上げまし  
た。

- 販売価格 : 540円
- 内容量 : 160g



### 焼しょうが

生姜を焼いて香ばしくし、スライスしたあとかつお節を一  
緒に炊いてあります。  
群馬の『正田醤油』を贅沢に使用。

- 販売価格 : 540円
- 内容量 : 200g (内容総量: 250g)



### 塩麹ちびきゅう

4~5cmほどの小さな胡瓜を塩麹で漬けました。  
ほんのりとした麹の甘さと、ちびきゅうの歯ごたえが美味  
しいお茶請けにぴったりな一品です。

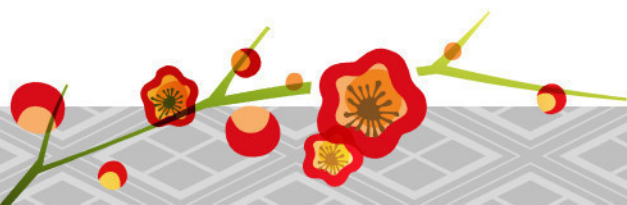
- 販売価格 : 540円
- 内容量 : 210g



### 黒胡麻ごぼう

香り豊かな山ごぼうと黒胡麻の相性は抜群。  
このままでも美味しいですが、「天ぷら」もおすすめです  
。揚げるとより一層香りが際立ち、うどんのお供に最高で  
す。

- 販売価格 : 540円
- 内容量 : 190g (内容総量240g)



## つけもの処 旬彩



### 下仁田ねぎみそ

徳川将軍家に献上したことから「殿様ねぎ」とも呼ばれる名産の下仁田ねぎを使用したおかずになる味噌。アイデア次第で使い方いろいろ。(焼おにぎり、焼き肉等)

■販売価格 : 540円  
■内容量 : 170g



### こんにゃく鉄砲

こんにゃくの中に食物繊維たっぷりのごぼうが入ってます。柔らかいごぼうと、こんにゃくの相性は抜群です。お好きなサイズに切ってお召し上がりください。

■販売価格 : 648円  
■内容量 : 3本入



### こんにゃく味噌漬

国産のこんにゃくを手間暇かけてじっくりと漬け込みました。しっかりと味の染み込んだプリプリこんにゃくをお楽しみください。

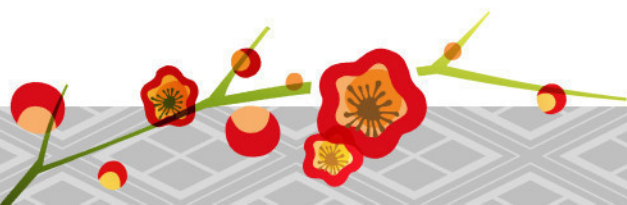
■販売価格 : 432円  
■内容量 : 170g



### しゃくし菜漬

しゃもじに似た形から「しゃくし菜」と呼ばれ、シャキシャキとした歯触りのお漬物です。さっぱりとした味わいが後引く美味しさです。

■販売価格 : 540円  
■内容量 : 300g



## つけもの処 旬彩



### おばあちゃんのこうじ漬

大根・胡瓜・人参・瓜の4種の野菜を、一度に楽しめる塩麴漬です。

やさしい甘さの懐かしい味わいです。

- 販売価格 : 540円
- 内容量 : 430g (固形量350g)



### こなすからし漬

一口サイズの小茄子を和がらしと酒粕で漬け込んだ一品です。

ツーンとした和がらしの刺激と、プリプリ食感の小茄子が堪らない。お酒もご飯もすすむ味です。

- 販売価格 : 540円
- 内容量 : 190g



### 大根味噌漬

群馬県産の大根を、2種類の粒味噌を使用した漬け床にじっくりと漬け込みました。パリパリの大根と昔懐かしい味噌漬の味をお楽しみください。

- 販売価格 : 540円
- 内容量 : 240g



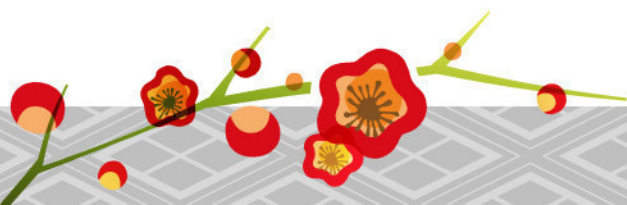
### しょうが味噌漬

味噌の風味が生姜の辛味を引き立て、絶妙なハーモニーを醸し出す。

生姜好きの方は、試す価値ありの品。

国産の生姜を使用しています。

- 販売価格 : 540円
- 内容量 : 210g



## つけもの処 旬彩



### きゅうり味噌漬

群馬県産のきゅうりを、漬け床に三度漬け替えじっくりを味噌の風味を染み込ませました。  
田舎の味噌漬をお楽しみください。

■販売価格 : 540円  
■内容量 : 240g



### 奈良漬

塩漬けた瓜を飴色になるまで何度も漬け替え、酒粕のうま味をたっぷり染み込ませました。

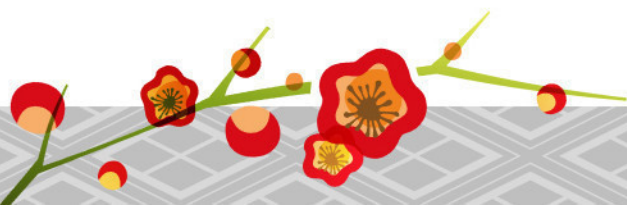
■販売価格 : 540円  
■内容量 : 1舟

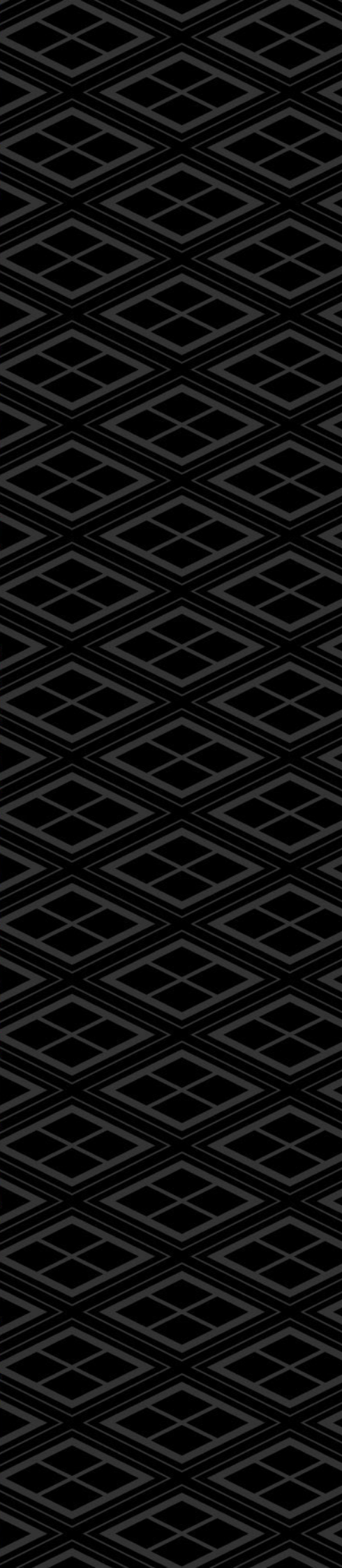


### いなご甘露煮

古くから貴重な動物蛋白源として親しまれている「いなご」を甘辛く炊きました。殻つきの小エビに似たサクサクとした食感で、おつまみにも最適です。

■販売価格 : 648円  
■内容量 : 100g





## つけもの処 旬彩

---

高崎白衣大観音ご参拝は『つけもの処 旬彩』

〒370-0867  
群馬県高崎市乗附町2217-3

TEL : 027-327-4753  
FAX : 027-327-4752

WEBSITE : <http://shunsai.co.jp>



こちらから  
携帯サイトを  
ご覧になれます