

地元で収穫したその日に塩漬け。

かりかりした歯ごたえのカリカリ小梅と昔ながらの製法で三日三晩の天日干しを行い半年以上熟成させた小梅干しをどうぞご賞味ください。

昔ながらの
小梅ぼし



甲州
小梅ぼし



甲州小梅ぼし
昆布漬 1kg
贈答用



信玄小梅ぼし しそ漬



信玄小梅ぼし 昆布漬



長谷川醸造の「小梅ぼし」は、種が小さく果肉が厚い「甲州小梅」として知られる山梨特産の完熟小梅を100%使用。収穫したその日の新鮮なうちに地元の自社工場、南アルプスの伏流水で洗浄、塩漬、天日干し、味付けと一貫生産で行っています。

長谷川醸造 株式会社

山梨県南アルプス市鏡中条 3481 ☎0120-11-1516 📞055-282-1516 📠055-282-1704 E-mail / info@umeume.co.jp

<http://www.umeume.co.jp/>