

伝統製法でじっくり熟成
丹誠込めた甲州小梅の



小梅ぼし



信玄小梅ぼし
しそ漬



創業以来の味を守り続ける南アルプスの梅ぼし屋

山梨県の特産「甲州小梅」にこだわり、
かりかり甲州小梅・甲州小梅ぼしを製造しています。
南アルプスの伏流水で洗浄、約40日間塩漬けの後、
三日三晩の天日干しを行い、半年以上熟成させます。
その伝統製法により生まれる梅干しは、
真っ赤な色と凝縮した旨味を併せ持ちます。



甲州小梅ぼし
昆布漬

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/>