

山里の恵み

水煮等



わらび水煮

●180g入 500円

自慢の「西わらび」を、地元
に伝わる昔ながらの方法で色
よく仕上げ、独特の食味を損
なわないように、水煮に加工
しています。

薄い塩水に入っていますので、
そのままお召上がり頂けます。

要冷蔵



ぜんまい水煮・大

●300g入 1,570円

西和賀産、太ぜんまいの水煮
です。5分程塩抜きしてから
調理してください。要冷蔵



ぜんまい水煮・小

●150g入 820円

2〜3人分用です。冷蔵庫に
常備しておくとも重宝します。

要冷蔵



乾燥わらび

●45g入 800円

何度か水を取り替えながら、
1〜2日程度かけ戻します。
「西わらび」独特なぬめりと
サクサクした歯ごたえをお楽
しみいただけます。

常温



乾燥ぜんまい

●45g入 1,300円

手もみ天日乾燥で仕上げてい
ますので、じっくり時間をか
けて戻してから調理してくだ
さい。

常温



エゴマ味噌

●110g入 480円

丁寧に磨り潰したエゴマと自
家製味噌を合わせた、昔から
食べられている西和賀地方の
おふくろの味です。
お餅やご飯のお供や、和え物
などにご利用ください。

常温



なんばん味噌大辛

●110g入 480円

主原料のピーマンとナンパン
は無農薬自家農園産です。ご
飯のお供や湯豆腐に。

常温



なんばん味噌中辛

●110g入 480円

適度な辛さに仕上げている
ので、料理の味付けにも重宝
します。

常温

価格は消費税込みです。
(2017.8 現在)

iwate-nishiwaga やまに農産株式会社

