

みやぎのこだわり生産者情報が満載!

みやぎ **生産者** ガイド

梅

農産物

## 梅っ子(梅干し・小梅干し)



自然の恵みだけで作りました。

宮城県産の梅をモンゴル産の天然岩塩と地元産の赤しそだけで漬けた梅干です。

この岩塩はミネラル豊富で漬け物に適しているといわれています。それ以外の添加物は使用しておりません。

普通大の梅干しと小梅の梅干しがあります。



## (有)くりこま高原ファーム

〒989-5341 宮城県栗原市栗駒稲屋敷大尻6

**okome@kougenfarm.jp**

[商品のお問い合わせ/上記メールアドレスまたは ☎0228-45-2893 /FAX 0228-45-5425]

## おすすめの調理法

岩塩で漬け込んでいるのでおいしさが違います。美味しいご飯のおともどうぞ!

主原料	梅、小梅	生産地	宮城県柴田郡
保存温度帯	常温	賞味・消費期限	1年
発注から納品までの日数	3営業日	容量・入数	1kg
単品の荷姿	プラ角樽	最低納品単位	1個
梱包材質	ダンボール箱	サンプルの提供	可
販売エリアの制限	発送は国内に限ります	特定原材料7品目アレルギー物質	なし
ホームページ	<a href="http://kougenfarm.jp/">http://kougenfarm.jp/</a>		

みやぎ生産者ガイドに関するお問い合わせ先

宮城県農林水産部食産業振興課 ブランド推進班

TEL:022-211-2813 FAX:022-211-2819 MAIL:s-brand@pref.miyagi.lg.jp