

平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

この度、「刻み奈良漬（うり）」、「刻み奈良漬（しょうが）」の2種類の商品を期間限定にて販売いたします。

従来の刻み奈良漬とは、風味や食感など一味違った商品です。ご飯のお供やお酒の肴などには是非、ご賞味下さい。

奈良漬および酒粕は、古くから伝わる「発酵食品」の一つであります。発酵食品は摂取することで、腸内環境が整い、免疫力が上がるなどの効果があるといわれております。

弊店の奈良漬は国産原料野菜を使用し、胡瓜・茄子他の野菜は奈良市産を優先的に使用しております。また、さけ粕も味醂粕は使用せず、奈良の銘酒「春鹿」の清酒粕などをブレンドして使用しています。

地元奈良に密着した奈良漬の製造を目標に取り組んでおります。

現在、奈良県では唯一の奈良漬のJAS認証企業である事に誇りをもって日々励んでおります。

何卒、奈良屋本店「本場奈良漬」とご指名の上精々御用命賜ります様お願い申し上げます。

なお、お急ぎの場合はお電話又はFAXからご注文いただきますようお願い申し上げます。

コロナウィルスの蔓延により、皆様には不安とともに大変な日々をお過ごしのこととお察しいたします。謹んで御見舞い申し上げます。

世の中が、一日も早く安心して暮らせる元の日々に戻りますことをお祈りするばかりで御座います。どうかご自愛の程、心よりお祈り申し上げます。

