

謹 啓

平素は弊店の奈良漬を大変お引き立て賜りまして、厚く御礼申し上げます。

奈良漬はご高承の通り、古くから伝わる「発酵食品」の一つであります。弊店は創業約八十年にわたり奈良漬のみの製造販売を本業とし、日々精進してまいりました。着色料やソルビン酸等の保存料を一切使用せず、品質の安定に努めながら安心・安全な奈良漬製造を行っております。その結果、現在奈良県では唯一のJAS認証企業となりました。

弊店の奈良漬はすべて国産原料野菜を使用しております。胡瓜・茄子・生姜・西瓜は十五年にわたる努力の結果、奈良県産の原料野菜を一部使用できるようになりました。中でも茄子は奈良市の伝統野菜として認定されている「大和の丸茄子」のみを使用しております。また、胡瓜は「朝風」という品種を現在使用しておりますが、奈良市の伝統野菜である「大和三尺」という品種を今後使用する予定で御座います。

「本場奈良漬」の定義というものが全国土産品公正取引協議会の中で決められております。

①奈良市内で漬け込みを行っている。
②粕は味醂粕等を使用せず、清酒粕のみを使用している。
この二点を満たす奈良漬が「本場奈良漬」とされており、弊店では定義に基づき、奈良市の弊社JAS認定工場にて漬け込みを行っております。また、粕は地元の春鹿様、他各地の銘酒と云われる日本酒の清酒粕を調合して使用しております。

現在、奈良県では唯一のJAS認証企業である事に誇りをもって尚一層励んでおります。是非とも奈良屋本店の奈良漬にご支援を賜ります様、伏してお願い申し上げます。

謹 白

令和四年四月吉日

本場奈良漬製造元

田 奈良屋本店