

香の物

1954年、岐阜で漬物屋を営む先代社長、原富蔵は上京し、漬物問屋「美濃富」を立ち上げました。それから60年以上、弊社は食品総合商社となり、あらゆる商品を扱っておりますが、時代は変わろうとも弊社の誇りは漬物にあります。



刻壬生菜漬

京漬物を代表する壬生菜漬ですが、弊社の壬生菜漬は近畿の水がめ、豊富で清らかな水質で栽培、漬けこまれた近江の壬生菜漬をご紹介します。

高級京漬物に負けず劣らぬ味わいの上、本場に比べ、リーズナブルな逸品です。

容量：1kg

野沢菜漬

信州を代表する逸品。年間供給をするため、旬の時期以外は四国等でハウス栽培された野沢菜を使用しますが、旬である5月～10月までは長野にて露地栽培された野沢菜を漬けこんでおります。

容量：1kg



刻杓子菜（美濃富オリジナル）

埼玉は深谷の白菜の仲間、固有種「杓子（しゃくし）菜」を醤油で漬けこみ、乳酸発酵させた弊社だけのオリジナル商品です。

独特の香りと酸味をお楽しみ下さい。混ぜご飯、チャーハンにも使用できます。

容量：1kg



香の物

安芸紫



広島の特産品、日本三大漬け菜と言われる「広島菜」を、紫蘇、醤油、胡麻と合わせてじっくりと熟成させた逸品です。

まろやかな味わいと、豊かな香りをご賞味下さい

容量：2kg

しそしゃくし（美濃富オリジナル）

埼玉深谷の固有種「杓子菜しゃくしな」を紫蘇と醤油で漬けこみ乳酸発酵させた弊社だけのオリジナル商品です。

乳酸発酵による仄かな酸味と紫蘇の風味が優しく広がる逸品です。

容量：1kg



刻しば漬（美濃富オリジナル）

ポピュラーな漬物の一つであるしば漬ですが、だからこそ、弊社オリジナルの調味でこだわって漬けこんだ一品です。

紫蘇の香、醤油の風味、酸味のバランスにこだわりました。

有名ホテル様や一流料亭様からもご支持をいただいている逸品です。

容量：1kg



香の物

昆布大根

香り高い国産昆布で、厳選された歯切れのよい青首大根を浅漬けに仕立てました。

小口切りにした大根を塩で念入りに押すことにより、昆布の旨みをたっぷり含んだ自慢の一品です。

容量：1kg



白漬LL（干し沢庵）

沢庵の名産地、宮崎県にて契約農家で栽培されたキメ細やかな干し大根を漬けこみました。

干し大根ならではの旨み、そしてパリパリの歯ごたえをご堪能下さい。

容量：1本



べったら漬

東京の漬物といえば、べったら漬。10月19日、20日は宝恵比寿神社にてべったら祭りが催され、江戸時代から今日まで愛され続けてきました。

弊社のべったら漬は厳選されたハツカ大根を使用し、米麴、米、砂糖の配分にこだわった、東京中のどのべったらにも負けない逸品です。麴由来の柔らかな甘味をご賞味下さい。

容量：1本



醤油・味噌



関ヶ原たまり醤油

宮内庁御用達の最高級醤油。まさに天下の名品です。

たまり醤油ならではの旨みと甘味が特徴で、煮物から刺身まで幅広く使うことができます。

弊社は関ヶ原たまり醤油の特約店契約を結んでおり、格安で本商品をお届けすることができます。このお値段では絶対他では買えません！！

容量：1.8L（格安価格をお約束します！）

丸池味噌

老舗料亭板長と考案した**弊社オリジナルの合わせ味噌**です。

6種類の高級味噌をブレンドした逸品で香り高く、まろやかな口当りは多くの料理人様からご支持いただいております。

容量：1kg

