

御贈答往來帖

縁ゆかしく



大和屋守口清徳本家

四季を通して、まごころを伝える贈り物。
美味しさと笑顔をお届けします。

古来より高温多湿な気候の日本では、味噌、酢、日本酒、納豆、お漬物など発酵食が食されてきました。大和屋で長年作り続けてきた守口漬・奈良漬は酒粕の発酵の技術を生かした発酵食です。家伝の漬ける技を活かし、先人たちの教えを守りつつ、日本の伝統 守口漬・奈良漬を後世に伝えていきます。つねに探究を怠らない職人たちの手で、多くの方に大好評頂ける味と香りを生み出しています。



大和屋の守口漬・奈良漬

漬け工程

塩漬を二度、酒粕で二度、さらに仕上漬と合わせて五度の漬け込み。手間を惜しまず長い歳月をかけることが旨味の決め手となります。

第一回目 塩漬（二度目）

収穫された守口大根を日の沈まぬうちにすばやく塩漬けします。味を乗せていく前工程で、漬け込みの序章です。

●塩分は約20%



第二回目 塩漬（二度目）

二度の塩漬をすることで、水分やアクが取れます。この段階で守口漬づくりの下ごしらえは終わり、粕漬の始まりを待ちます。

●塩分は約23%



第三回目 酒粕・二度漬

通算三度目の漬け替え

専用の酒粕で漬け込み、九十日以上の日数をかけて寝かせます。そこで余分な塩分を出し、次の漬け替えを待ちます。

●塩分は約17%まで下がります。



第四回目 酒粕・二度漬

通算四度目の漬け替え

一度目の酒粕を落とした後、新たに配合した酒粕に漬け替えます。そして再び、九十日以上への眠りに入ります。

●塩分は約10%



第五回目 仕上漬・三度漬

通算五度目の漬け替え

樽から出された守口大根の酒粕を落とし、三度目の漬け替えに入ります。配合された酒粕と砂糖（ざらめ）をまぶし、さらに九十日以上寝かせていきます。

●塩分は約5%



出荷

種まきから出荷までの工程はあしかけ三年にも及ぶ長いもの。じっくりと時間をかけた分、守口大根はべっこう色に染まり、「漬物の宝石」とよばれるにふさわしい守口漬となります。いよいよ出荷です。



大和屋の素材 守口大根

守口大根は根の伸長が旺盛で、特定の土壌にしか育たない大根です。主産地である木曾川河畔・愛知県扶桑町では、毎年九月に種をまき、約九十日後には最長で百八センチにもなる大根が収穫されます。その中から「大和屋」では太さや長さを見極めた上で、契約農家から守口大根を買い入れ、漬け込み作業へと進めます。その後もさまざまな工程と歳月を経て、「大和屋の守口漬」が誕生します。



木曾川河畔に広がる
守口大根畑と守口大根

大和屋の 手間と歳月

契約農家の手で育てられ、収穫された守口大根。「大和屋」では塩漬を二度、酒粕で二度、さらに仕上漬という計五度の漬け込み作業を行います。種まきから出荷まであしかけ三年という長い歳月をかけることで、守口大根はべっこう色に染まり「漬物の宝石」とよばれるにふさわしい守口漬となります。



大和屋の素材 酒粕とみりん粕

酒粕の配合も、職人の技で大和屋独自の味を作り出しています。

酒粕・みりん粕の性質は、酒蔵によって異なります。お酒の種類や搾り具合はもちろん、年次ごとに固さや柔らかさ、香り、コシの強さ、風味なども微妙に違うとされています。そのため「大和屋」では、その時々々の粕の状態を見極めるとともに、職人による数種の酒粕とみりん粕の配合・練り合わせで、大和屋独自の味を確立しています。



あしかけ三年の心づくし

守口漬

樽詰

木樽で伝える「ありがとう」の思い

木曾川が育んだ守口大根は、

長い歳月の漬け工程を経て出荷されます。

贈っても贈られてもうれしい「大和屋」の守口漬には、

味に対する私たちの思いがしっかりと込められています。



(品番 モタ50) 520g 5,400円(税込)(本体価格 5,000円)

奈良漬

樽詰

琥珀色の輝きは、歳月が刻んだ味わいの証です。

大和屋の奈良漬各種が味わえます。

うり、きゅうり、すいか、大根、守口大根。

「大和屋」がおすすめする奈良漬を詰合せにしました。

さまざまな味を楽しんでいただける贈り物です。



(品番 ナタ50) 520g 5,400円(税込)(本体価格 5,000円)



(品番 ナタ40)
430g 4,320円(税込)
(本体価格 4,000円)



(品番 ナタ30)
310g 3,240円(税込)
(本体価格 3,000円)



ナタ30 ナタ40 ナタ50のみ、
上記写真の外装にてお届けとなります。
※うり奈良漬の漬け替え履歴を添えて
お届けいたします。



(品番 モタ40)
430g 4,320円(税込)
(本体価格 4,000円)



(品番 モタ30)
310g 3,240円(税込)
(本体価格 3,000円)



モタ30 モタ40 モタ50のみ、
上記写真の外装にてお届けとなります。
※守口漬の漬け替え履歴を添えてお届けいたします。



(品番 ナタ100)
1,100g 10,800円(税込)
(本体価格 10,000円)

※奈良漬「樽詰」は、
写真の他に下記商品がございます。

(品番 ナタ80)
900g 8,640円(税込)(本体価格 8,000円)

※写真はイメージです。
※ナタ80 ナタ100は左記写真の包装にてお届けとなります。
棒のしは飾りです。
※内容量調整のため、切っており場合がございます。



(品番 モタ100)
1,100g 10,800円(税込)
(本体価格 10,000円)

※守口漬「樽詰」は、
写真の他に下記の商品がございます。

(品番 モタ80)
900g 8,640円(税込)(本体価格 8,000円)

※写真はイメージです。
※モタ80 モタ100は左記写真の包装にてお届けとなります。
棒のしは飾りです。

※いずれのページも主原料は全て国内産です。
(農産加工品につき、形状、個数が異なる場合がございます)
※内容量調整のため、切っており場合がございます。

美味しさ適量サイズ。

華旬彩

はな しゅん さい

守口漬を始め、うり、きゅうり、だいこん、たけのこ、しょうが、みょうがの奈良漬七品を適量サイズでセット。お好みに合わせて詰合せしていただける点も好評です。



(品番 ハナ50)

8箱入 438g **5,400円**(税込)

(本体価格 5,000円)

守口漬(1) 瓜奈良漬(1) 胡瓜奈良漬(1) 竹の子奈良漬(1)
生姜奈良漬(1) みょうが奈良漬(1) 大根奈良漬(2)



(品番 ハナ23)

4箱入 227g **2,484円**(税込)

(本体価格 2,300円)

守口漬(1) 瓜奈良漬(1)
胡瓜奈良漬(1) 大根奈良漬(1)



(品番 ハナ17.5)

3箱入 171g **1,890円**(税込)

(本体価格 1,750円)

守口漬(1) 瓜奈良漬(1)
胡瓜奈良漬(1)



(品番 ハナ12)

2箱入 115g **1,296円**(税込)

(本体価格 1,200円)

守口漬(1) 瓜奈良漬(1)



(品番 ハナ40)

7箱入 383g **4,320円**(税込)

(本体価格 4,000円)

守口漬(2) 瓜奈良漬(1) 胡瓜奈良漬(1)
生姜奈良漬(1) 大根奈良漬(2)



(品番 ハナ30)

5箱入 277g **3,240円**(税込)

(本体価格 3,000円)

守口漬(1) 瓜奈良漬(1) 胡瓜奈良漬(1)
竹の子奈良漬(1) 大根奈良漬(1)

※写真はイメージです。

※表記金額の他にもご希望に合わせ詰合せを承ります。

※いずれのページも主原料は全て国内産です。(農産加工品につき、形状、個数が異なる場合がございます)

※パッケージは変更になる場合がございます。

季とりどり 一膳ずつのおつけもの

四季菜

し き さい

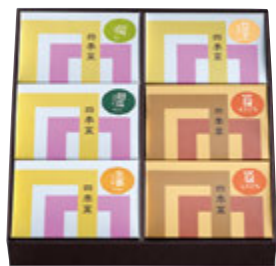
ひと口サイズの奈良漬を一膳ずつ。ふたをあけたらそのまま食卓へ。

ひと口大のサイズに切っており、お手をよごさず容器のまま食卓へ出してご賞味いただけます。

大和屋自慢の酒粕もいっしょに召し上がっていただきたい。そんな発想から誕生した守口漬と奈良漬の詰合せです。



四季菜は手も汚さず包丁も使わず、容器のまま食卓へ出してお召し上がりいただけます。



(品番 シキ40)

6箱入 270g **4,320円**(税込)

(本体価格 4,000円)

守口漬(2) 瓜奈良漬(1) 胡瓜奈良漬(1)
生姜奈良漬(1) 竹の子奈良漬(1)



(品番 シキ19)

3箱入 135g **2,052円**(税込)

(本体価格 1,900円)

守口漬(1) 瓜奈良漬(1) 胡瓜奈良漬(1)



(品番 シキ13)

2箱入 90g **1,404円**(税込)

(本体価格 1,300円)

守口漬(1) 瓜奈良漬(1)



(品番 シキ30)

4箱入 180g **3,240円**(税込) (本体価格 3,000円)

守口漬(2) 竹の子奈良漬(2)

※写真はイメージです。

※表記金額の他にもご希望に合わせ詰合せを承ります。



(品番 シキ50)2段箱

8箱入 360g **5,400円**(税込) (本体価格 5,000円)

守口漬(2) 瓜奈良漬(2) 胡瓜奈良漬(2)

生姜奈良漬(2)

香よ味

漬物は昔から「香の物」と呼ばれてきました。その「香の物」と暦(こよみ)の一年の中で年中召し上がって頂きたいという思いからこの名称となりました。



切れてる守口漬、奈良漬

いろいろ

みりん酒粕に、はちみつを加えた粕ごと食べられる適量サイズの守口漬・奈良漬です。食べやすく切つてあるので洗わずにふたを開けてそのまま食卓へ。



(品番 イロ2A4)

8箱入 **2,592円**(税込)
(本体価格 2,400円)

守口漬(2) 瓜奈良漬(2) 胡瓜奈良漬(2)
生姜奈良漬(1) 竹の子奈良漬(1) 総内容量136g



(品番 イロ1A8)

6箱入 **1,944円**(税込)
(本体価格 1,800円)

守口漬(2) 瓜奈良漬(2) 胡瓜奈良漬(1)
生姜奈良漬(1) 総内容量104g



(品番 イロ1A2)

4箱入 **1,296円**(税込)
(本体価格 1,200円)

守口漬(2) 瓜奈良漬(1)
胡瓜奈良漬(1) 総内容量68g



(品番 コヨ2A45)

3袋入
236g **2,646円**(税込)
(本体価格 2,450円)
守口漬(1) 大根奈良漬(1)
生姜奈良漬(1)



(品番 コヨ2A35)

3袋入
241g **2,538円**(税込)
(本体価格 2,350円)
守口漬(1) 瓜奈良漬(1)
胡瓜奈良漬(1)



(品番 コヨ3A5)

4袋入
316g **3,780円**(税込)
(本体価格 3,500円)
守口漬(1) 胡瓜奈良漬(1)
竹の子奈良漬(1)
生姜奈良漬(1)



(品番 コヨ3A)

4袋入
308g **3,240円**(税込)
(本体価格 3,000円)
守口漬(2) 瓜奈良漬(1)
大根奈良漬(1)

透明ケース入りのお手土産用もご用意いたしました。

(品番 イロモウ55)
2箱入 **594円**(税込)
(本体価格 550円)
守口漬(1) 瓜奈良漬(1)
総内容量34g



(品番 イロ1A13)

4箱入 **1,221円**(税込)(本体価格 1,130円)
守口漬(1) 瓜奈良漬(1) 胡瓜奈良漬(1)
生姜奈良漬(1) 総内容量70g



(品番 イロ5A)

16箱入 **5,400円**(税込)
(本体価格 5,000円)
守口漬(3) 瓜奈良漬(3)
胡瓜奈良漬(2) 生姜奈良漬(4)
竹の子奈良漬(4) 総内容量272g



(品番 イロ3A)

10箱入 **3,240円**(税込)
(本体価格 3,000円)
守口漬(3) 瓜奈良漬(3)
胡瓜奈良漬(2) 生姜奈良漬(1)
竹の子奈良漬(1) 総内容量170g



(品番 コヨ竹の子)
香よ味 竹の子奈良漬
72g **972円**(税込)
(本体価格 900円)



(品番 コヨ大根)
香よ味 大根奈良漬
75g **648円**(税込)
(本体価格 600円)



(品番 コヨ生姜)
香よ味 生姜奈良漬
86g **810円**(税込)
(本体価格 750円)



(品番 コヨ胡瓜)
香よ味 胡瓜奈良漬
83g **702円**(税込)
(本体価格 650円)



(品番 コヨ瓜)
香よ味 瓜奈良漬
83g **648円**(税込)
(本体価格 600円)



(品番 コヨ守口)
香よ味 守口漬
75g **648円**(税込)
(本体価格 600円)

※写真はイメージです。
※表記金額の他にもご希望に合わせ詰合せを承ります。 ※こちらの商品は発送までに4~5日ほどお時間をいただきます。
※いずれのページも主原料は全て国内産です。(農産加工品につき、形状、個数が異なる場合がございます)

※写真はイメージです。
※表記金額の他にもご希望に合わせ詰合せを承ります。

ご贈答はもちろん、ご自宅使いにも最適です。

銀袋

当店自慢の守口漬と奈良漬、
愛知県産の豆味噌に漬け込んだ
山牛蒡味噌漬。
お好みの品をご希望の数だけ、
ご自由に詰合せできます。



(品番 銀モ)
銀袋守口漬
120g(小) **864円**(税込)
(本体価格 800円)

みりん粕一〇〇%仕上げ

銀袋

守口味淋漬
味淋奈良漬



(品番 銀ミモ)
銀袋 守口味淋漬
153g **1,404円**(税込)
(本体価格 1,300円)

出来上がった守口漬・奈良漬を
みりん粕100%で漬け替え更なる眠りへ。
塩度が落ち、甘味と旨味が増した
守口味淋漬・味淋奈良漬は
お土産にもおすすめです。

ご贈答用にどうぞ。

銀袋詰合せ



(品番 モ大)
銀袋守口漬 大
160g(大) **1,080円**(税込)
(本体価格 1,000円)



(品番 銀ナ)
銀袋 瓜奈良漬
120g **864円**(税込)
(本体価格 800円)



(品番 銀キ)
銀袋 胡瓜奈良漬
120g **864円**(税込)
(本体価格 800円)



(品番 銀ショウガ)
銀袋 生姜奈良漬
86g **756円**(税込)
(本体価格 700円)



(品番 銀キクイモ)
銀袋 菊芋奈良漬
74g **864円**(税込)
(本体価格 800円)



(品番 銀ス)
銀袋 西瓜奈良漬
135g **1,080円**(税込)
(本体価格 1,000円)



(品番 ナ大)
銀袋 瓜奈良漬・守口漬 詰合せ
160g **1,080円**(税込)
(本体価格 1,000円)



(品番 銀ゴ)
銀袋 山牛蒡味噌漬
95g **918円**(税込)
(本体価格 850円)

銀袋

守口味淋漬 詰合せ
味淋奈良漬 詰合せ



(品番 銀ミキ)
銀袋 胡瓜味淋漬
153g **1,404円**(税込)
(本体価格 1,300円)



(品番 銀ミナ)
銀袋 瓜味淋漬
153g **1,404円**(税込)
(本体価格 1,300円)



(品番 銀ミス)
銀袋 西瓜味淋漬
135g **1,404円**(税込)
(本体価格 1,300円)



(品番 銀ミモナ28)
銀袋味淋漬 詰合せ
3,024円(税込)
(本体価格 2,800円)
守口味淋漬(153g)
瓜味淋漬(153g)



(品番 銀ミモナキ42)
銀袋味淋漬 詰合せ
4,536円(税込)
(本体価格 4,200円)
守口味淋漬(153g)
瓜味淋漬(153g)
胡瓜味淋漬(153g)



(品番 銀ミモナキ82)
銀袋味淋漬 詰合せ
8,856円(税込)(本体価格 8,200円)
守口味淋漬(153g) 瓜味淋漬(153g)
胡瓜味淋漬(153g) 各2袋

銀袋をご希望に合わせてお詰合せ致します。

■箱代

箱サイズ	2個入	3~5個入	6~9個入
税込価格	220円	330円	440円
本体価格	200円	300円	400円

※内容量調整のため、切ってある場合がございます。
※いずれのページも主原料は全て国内産です。
(農産加工品につき、形状、個数が異なる場合がございます。)

※写真はイメージです。実際の商品は細かくカットせずにそのまま封入しております。



(品番 銀53.5)
銀袋詰合せ **5,778円**(税込)
(本体価格 5,350円)
胡瓜奈良漬(120g) 守口漬(120g)
瓜奈良漬(120g) 西瓜奈良漬(135g)
生姜奈良漬(86g) 山牛蒡味噌漬(95g)



(品番 銀モナキ27)
銀袋詰合せ **2,916円**(税込)
(本体価格 2,700円)
胡瓜奈良漬(120g) 守口漬(120g)
瓜奈良漬(120g)



(品番 銀モナ18)
銀袋詰合せ **1,944円**(税込)
(本体価格 1,800円)
守口漬(120g) 瓜奈良漬(120g)

いつもの味を、お気軽にどうぞ。

守口漬 箱詰

奈良漬 箱詰

長い歳月をかけて漬け込んだ守口漬と奈良漬を
お手軽にお贈りいただけるよう箱詰にしました。



みりん粕一〇〇%仕上げ

守口味淋漬

味淋奈良漬

出来上がった守口漬・奈良漬の
仕上げ粕を取り除き、
みりん粕一〇〇%で漬け込んだ後に、
約三十日間寝かせたものが
守口味淋漬と味淋奈良漬です。
みりん粕をおしげもなく使用し、
さらに味わい豊かに仕上げました。



(品番 ミナタ100)
960g **10,800円**(税込)
(本体価格 10,000円)



(品番 ミナタ50)
490g **5,400円**(税込)
(本体価格 5,000円)



(品番 ミナハ50)
550g **5,400円**(税込)
(本体価格 5,000円)

※味淋奈良漬「樽詰」は、写真の他に下記の商品がございます。
(品番ミナタ80)770g **8,640円**(税込)(本体価格 8,000円)

名古屋土産

名古屋の味を手軽に味わえる商品を
取り揃えました。
帰省のお土産に、
またちよつとしたお手土産にも。
※名古屋土産の商品はパッケージのままの状態
お届け致します。のし、包装等はご容赦ください。



(品番 モハ20)
250g **2,160円**(税込)
(本体価格 2,000円)



(品番 モハ30)
390g **3,240円**(税込)
(本体価格 3,000円)



(品番 モハ50)
610g **5,400円**(税込)
(本体価格 5,000円)



(品番 ナハ20)
250g **2,160円**(税込)
(本体価格 2,000円)



(品番 ナハ30)
390g **3,240円**(税込)
(本体価格 3,000円)



(品番 ナハ50)
610g **5,400円**(税込)
(本体価格 5,000円)

※3,000円以上の商品に、守口漬又は瓜奈良漬の漬け替え履歴をお付けいたしております。
※写真はイメージです。
※いずれのページも主原料は全て国内産です。(農産加工品につき、形状、個数が異なる場合がございます)
※内容量調整のため、切ってある場合がございます。ナハ20の瓜奈良漬は半分につけて内容量調整をしています。



(品番 ゴモフ10)
5種の味入り
守口漬生ふりかけ
100g(20g×5)
1,080円(税込)
(本体価格 1,000円)
守口漬生ふりかけ
守口漬+金ごま入り
守口漬+生姜奈良漬入り
守口漬+生姜・金ごま入り
守口漬+瓜奈良漬入り



(品番 モフ5)
守口漬
生ふりかけ
60g(20g×3)
540円(税込)
(本体価格 500円)



名古屋限定
(品番 モキ10)
守口大根図屏風
130g
1,080円(税込)
(本体価格 1,000円)



(品番 キザモリ60)
きざみ守口漬
100g(25g×4)
648円(税込)
(本体価格 600円)

お手土産
ご自宅用梅干



140g **1,080円**(税込)
(本体価格 1,000円)
(タル10)

樽出ししそ梅
塩分18%



140g **1,080円**(税込)
(本体価格 1,000円)
(アサ10)

朝茶梅
塩分6%



140g **1,080円**(税込)
(本体価格 1,000円)
(ミツ10)

はちみつ梅
塩分4%



140g **1,080円**(税込)
(本体価格 1,000円)
(ウス10)

うす塩味梅
塩分7%



140g **1,188円**(税込)
(本体価格 1,100円)
(HK11)

はちみつ小梅
塩分4%



140g **1,188円**(税込)
(本体価格 1,100円)
(SK11)

しそ漬小梅
塩分13%

紀州南高梅の中でも希少な1サイズの梅を中心に、梅としそを交互に重ね漬ける漬け方がたたくなにより守り続けた梅干です。芳醇で濃厚な、しその風味をお楽しみください。

塩分18%



400g **3,240円**(税込)
(本体価格 3,000円)
(タル30)

700g **5,400円**(税込)
(本体価格 5,000円)
(タル50)

樽出ししそ梅

梅・しそ・塩だけで漬けた梅。

完熟した梅を柔らかく、塩分を抑えて漬け込みました。お茶請けの一品として、ほんのりと甘い梅をどうぞ。

(アサ30) **3,240円**(税込)
410g (本体価格 3,000円)

(アサ50) **5,400円**(税込)
650g (本体価格 5,000円)



アサ50イメージ
※アサ30は
プラスチック入りです。

朝茶梅
塩分6%

くちどけのよいたっぷり果肉が特徴の南高梅を、はちみつを加えて、風味豊かな食べやすい甘口に仕上げました。

(ミツ30) **3,240円**(税込)
400g (本体価格 3,000円)

(ミツ50) **5,400円**(税込)
700g (本体価格 5,000円)



はちみつ梅
塩分4%

塩分を落とし、まろやかな味わいに仕上げました。旨味や甘味を引き立てたフルーティーな梅干です。

(ウス30) **3,240円**(税込)
400g (本体価格 3,000円)

(ウス50) **5,400円**(税込)
700g (本体価格 5,000円)



うす塩味梅
塩分7%

大和屋推奨
梅善

全国的にも有名な紀州の南高梅は、芳香が良く、種が小さく、皮が薄く、果肉が厚いのが特徴です。「梅善」では、その中でも「良質A級の南高梅」を選んでご贈答用に詰合せています。

※梅善の商品は一部取り扱いのない店舗がございます。

チーズみりん粕漬

ニュージーランド産 クリームチーズを大和屋特製の みりん粕・酒粕で漬けました。みりん粕のほんのりした甘みと香りが広がります。ワインとの相性も最適です。

チーズ味噌粕漬

ニュージーランド産 クリームチーズを大和屋特製の みりん粕・酒粕と、信州みそをブレンドして漬けました。



(品番 ミンチ11)
チーズ味噌粕漬 **1,188円**(税込)
(本体価格 1,100円)

(品番 チーズ11)
チーズみりん粕漬 **1,188円**(税込)
(本体価格 1,100円)



※実物イメージ
食べやすいように
カットされています。

(品番 ミリンミン25)
チーズ粕漬 詰合せ **2,700円**(税込)
(本体価格 2,500円)
チーズみりん粕漬(70g×1) チーズ味噌粕漬(70g×1)



(品番 ミリンミン37)
チーズ粕漬 詰合せ **3,996円**(税込)
(本体価格 3,700円)
チーズみりん粕漬(70g×2) チーズ味噌粕漬(70g×1)

※チーズ粕漬は冷蔵便でのお届けとなります。
※表記金額の他にもご希望に合わせ、詰合せを承ります。



八幸八(はっこうや)は発酵食を身近に感じていただける様に、生活に寄り添った発酵食品をご提供しております。

粕炊き煮のもと

酒粕・味淋粕に醤油・みりんなどを用いて作った煮物用調味料です。魚や肉などを簡単に調理できます。

〔調理例〕煮魚・鶏肉の粕炊き煮、肉じゃがなど
※調理レシピ付



(品番 カスニ15)
1本(95g)
162円(税込)
(本体価格 150円)

粕漬のもと

酒粕・味淋粕に醤油・みりんなどを用いて作った漬け込み用調味料です。魚や肉などを漬けて焼いて、ご利用ください。

〔調理例〕豚肉・鶏肉・魚介の粕漬焼きなど
※調理レシピ付



(品番 カスツケ15)
1本(95g)
162円(税込)
(本体価格 150円)

大和屋の三年熟成粕を使った粕酢

大和屋の三年熟成の酒粕を用い、古来より伝わる静置発酵法で作りに上げた「粕酢」。飲むお酢とほん酢を作りました。



(品番 ウメス11)
梅粕酢 **1,188円**(税込)
(本体価格 1,100円)



(品番 ユズス11)
柚粕酢 **1,188円**(税込)
(本体価格 1,100円)



(品番 レモンス11)
檸檬粕酢 **1,188円**(税込)
(本体価格 1,100円)



(品番 ボンズ9)
ほん酢 **972円**(税込)
(本体価格 900円)



(品番 カス3A7)
3本入 **3,996円**(税込)
(本体価格 3,700円)
梅粕酢・柚粕酢・檸檬粕酢

※粕酢はご希望に合わせてお問合せ致します。

■箱代		
箱サイズ	2本入	3本入
税込価格	330円	440円
本体価格	300円	400円

※写真はイメージです。
※粕酢詰合せは、写真の他に下記の商品がございます。

(品番 カス2A5)
2本入 **2,700円**(税込)
(本体価格 2,500円)
梅粕酢・柚粕酢



大和屋守口漬總本家

本店 〒460-0008 名古屋市中区栄3丁目15番1号

☎(052)251-0431・FAX(052)251-5365

フリーダイヤル

0120-12-8108

(受付時間 午前9:00~午後6:00 ※日曜・祝日除く)

ホームページ X(旧Twitter) Instagram



X(旧Twitter)・Instagramでは、大和屋の商品やイベントに関する情報を発信しています。

支店 ■大口工場売店 ■サカエチカ店
■名駅西エスカ店

■売店

- 中部地区 松坂屋名古屋店(地下1階)
名古屋栄三越(地下1階)
名鉄百貨店(地下1階)
ジェイアール名古屋タカシマヤ店(地下1階)
東海キヨスク
遠鉄百貨店(本館・地下1階)
- 東京 日本橋高島屋S.C.(本館地下1階)
日本橋三越本店(本館・地下1階)
西武池袋本店(地下1階)
東武百貨店池袋店(本館・地下2階)
大丸東京店(地下1階)
- 栃木 東武宇都宮百貨店(地下1階)
- 千葉 そごう千葉店(地下1階)

2024年3月