

坂井漬物商店の  
 謹製 十全茄子漬

口中に広がる爽やかな美味。  
 食のプロたちも選ぶ極上浅漬け

今回は以前もご好評いただいた人気商品、これから旬を迎える十全ナスの浅漬けをご紹介します。

坂井漬物商店(新潟市中央区)は創業110年を超える漬物の老舗。同店の漬物の中でも特に人気商品となっているのが、5月から販売が始まる「十全茄子漬」。名だたる割烹や料亭などからも長年注文を受ける逸品です。

浅漬けに使うのは、皮が薄く果肉が甘い十全ナスで、サイズはMサイズのみ。「この大きさが、漬かり具合がちょうどよくなるんですよ」と4代目の坂井将人さん。板ずりをして一晩下漬けしたナスを秘伝の調味液で本漬けに。本漬けには沖縄産のシママースを使うことでナスのうま味を引き出しています。

出来上がったナス漬けは、鮮やかで深い青紫色。包丁を入れれば白く美しい果肉が現れます。絶妙な漬かり具合はひと口、またひと口と箸が止まらなくなるおいしさで、これぞ老舗ならではの技。

ご飯のおかず、晩酌のお供にもぴったり。プロ御用達の絶品浅漬けを、ぜひご家庭でお楽しみください。



今年も販売決定!



光沢のある新鮮なナス。形がよくきれいなものがそろっています



「県外のご家族やご友人への贈り物にもおすすめです」と坂井さん

商品番号 2106-1②

坂井漬物商店  
 謹製 十全茄子漬

お申し込み締切  
 2021年  
 6月28日(月)まで

ごはんのお供、  
 ビールのお供にぴったり!



① 3個入り×3パック  
 2,990円 (税込み・送料込み)



② 3個入り×5パック  
 4,220円 (税込み・送料込み)

全国一律 送料込み

坂井漬物商店からの直送  
 ご注文から7~10日ほどでお届けします。  
 ※クール便(冷蔵)でのお届けとなります

【お支払い方法】  
 商品到着後、お近くのNICが集金に伺います  
 ※ご注文後のキャンセルは一切お受けできません

ご購入はお電話またはFAXでお近くのNICまで  
 お申し込みください。

右記の項目をお伝えください  
 ■商品番号と商品名 ■新潟日報購読者名  
 ■住所 ■電話番号 ■ご希望の数量

※お届け先が異なる場合は、お届け先の住所、氏名、電話番号についてもお伝えください

FAXでのご注文の場合は、必要事項をご記入いただき  
 そのままご送信ください。



ご注文・お問い合わせは下記販売店まで

NIC松代  
 (株)前田商会  
 TEL 025-597-2072(代)

ご希望の商品の欄に個数を記入してください。

① 謹製 十全茄子漬 (3個入り×3パック)	2,990円 (税込み・送料込み)	セット
② 謹製 十全茄子漬 (3個入り×5パック)	4,220円 (税込み・送料込み)	セット

ご注文者

〒  
 氏名  
 TEL

お届け先

〒  
 氏名  
 TEL