

かてんぱぱだより

岡山店

—毎年ご好評いただいております!—

こだわりのお漬物

1月16日から
販売開始



11月の寒空の下、大きく育った緑鮮やかな野沢菜を収穫します。



収穫した野沢菜をていねいに洗う「お菜洗い」。信州の冬の風物詩。

ぱばな農園とは?!

ぱばな農園はかてんぱぱのグループ会社です。伊那谷の美しい景観を守りたいという想いから誕生しました

乳酸菌が
生きている
ぱばな農園の野沢菜漬

ぱばな農園の野沢菜漬はかてんぱぱグループ社員総出で収穫した野沢菜を、南信州に伝わる味で漬け込み、べっこう色になるまで時間をかけて熟成させます。熟成過程で生まれる乳酸菌は、整腸作用だけでなく独特の酸味と旨味を醸し出し、味わい深い野沢菜漬をつくりまします。

野沢菜漬

500g 820円 (税込)

きゅうりの粕漬け

150g 432円 (税込)

大根の粕漬け

150g 486円 (税込)

きゅうりのしょうゆ漬け

150g 324円 (税込)

自慢の漬物

きゅうりの粕漬け

大根の粕漬け

きゅうりの
しょうゆ漬け



ぱばな農園の粕漬けに使う「酒粕」は、かてんぱぱグループ米澤酒造の酒粕をぜいたくに使っています。全国でも数少ない「酒槽絞り(さかぶねしほり)」の酒粕は、醪(もろみ)を絞りきっていないため、お酒の香りだけでなく米の旨味もたっぷり含んでいます。