

## 福祉漬物工場「ひまわり畑」の美味しいお漬物

吉野の里、「福祉工場 サンフラワー」(福祉法人新友会)から生まれた「ひまわり畑」ブランドの美味しいお漬物です。

ピロール農法による土壌改良・有機栽培で、園生が心込めて作った美味しい安全なピロール野菜を素材にしています。一切の添加物を使用せず、こだわりの塩だけで味付けした、健康志向の美味しい自然食品です。是非一度、ご賞味して下さい。

(1) 高菜漬は、包装袋上部をハサミで切落とし、片方の親指と人差し指で出口から漬物がこぼれない程度に軽く絞り、両方の手で絞り出すようにして完全に水切りをして下さい。そのまま(水洗いをせずに)受皿に移して、食しますと大変便利で、美味です。

(2) 白菜漬は、お好みの塩味に応じて水洗いした後、硬く絞り、水切りをして食べて下さい。

(3) 梅干は「吉野の臥竜梅」を材料にした、昔ながらの、素朴な味付けをしています。おにぎりに入れて食べると美味しいですよ。

(4) お勧め商品

少し辛めの美味しい「キムチ」

今、評判の「茄子からし漬」(季節商品です。7~9月頃まで)

尚、その年の気候により、野菜の収穫量が少ない場合には、商品が不足する場合があります。何卒、ご了承下さい。

(販売代理店)株式会社北大・FKS 事業部

〒870 - 0266 大分県大分市大字大在 2 番地

TEL : (097) 592 - 4646

FAX : (097) 592 - 1881

(製造元)新友会・福祉漬物工場「ひまわり畑」