

熊本県・あさぎり町産わらび100%

わらびの 酢漬け

保存料・着色料 不使用



春の山菜・「わらび」のピクルスです

松尾集落に春が来て気温が上がると草木が芽吹き、遠山桜につぼみが付きやがて花を咲かせます。その頃、松尾集落一帯に太くて柔らかい「わらび」が立ちはじめます。そんな「わらび」を半年間塩漬けて熟成させ、それを塩抜きして甘酢に漬け込んだ逸品です。



●甘酢と一緒に混ぜると「わらび」のちらし寿司



●酢漬け「わらび」の生ハム巻



●炊き立てご飯に「わらび」の酢漬け



●お酒のおつまみの一品に



「わらび」のシャキシャキとした食感や風味をそのままに・・・
いつでもお召し上がりいただけます。

原材料・わらび（松尾集落産 100%）・生姜・酢・食塩・砂糖

1袋・内容量 100g
価格 400円（税込）

※保存方法・要冷蔵
賞味期限は商品毎に記載しています。
開封後も密封して冷蔵庫で保管して頂
き、お早めにお召し上がり下さい。



中山間松尾集落
加工部会

〒868-0451
熊本県球磨郡あさぎり町須恵 7512-19
（代）遠山俊子
TEL/FAX 0966-45-5169
E-mail :tooyama@asagiri.jp



とやまざくら
遠山桜が咲く頃
わらび
太くて柔らかい
いっぱい採れます

標高350m

熊本県球磨郡あさぎり町須恵の
中山間地域に松尾集落はあります
1954年に開拓入植が
松尾集落の始まりです
1986年に山桜に八重桜を接ぎ木して
遠山家の記念樹として植えられた桜が
高さ6m枝幅15mに成長し
開花時期には3000人を超す人たちに
「遠山桜」の見物にお越し頂いています

その遠山桜が咲く頃採れる
太くて柔らかい天然のわらびを素材に

「わらびの酢漬け」

を製造販売しています



中山間松尾集落・加工部会
熊本県・あさぎり町