

# 天満菜

大阪府

農林水産物



## 大阪伝統野菜天満菜の醤油漬。

大阪府で古くから庶民的な野菜の「天満菜」。大阪しろなとも呼ばれるこの野菜はアクやクセが少なく、あっさりした食味が特徴で、サクサクとした食感が食欲をそそります。そんななにわの伝統野菜を明治から続く伝統の技でおいしい漬物に仕上げました。天満菜の食感を損なわないようにし、醤油と生姜でコクを加え、唐辛子のピリリとした辛さをアクセントにしました。

### 企業の紹介

天政松下では日本独自の食文化である漬物をより昇華させ、未来永劫に受け継ぐ事が使命であると考えております。そして食を通じて社会に貢献することであると考えております。そのためには「お客様に食べて頂いて喜ばれ、感動され、感謝して頂ける価値ある商品を作ること」が大事であると考えています。

### 株式会社 天政松下

担当者 奥田 和希

〒555-0001 大阪府大阪市西淀川区佃4丁目7番22号

TEL : 06-6478-2000(代) FAX : 06-6478-3040

<http://www.tenmasamatsushita.co.jp/>