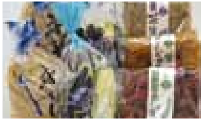
みずなす漬・浪速の伝統野菜の漬物 他

みずなす漬の トップメーカー。



みずなすは皮が破れやすく非常に扱いが難しい茄子の為、1個、1個大切に漬け込んでいきます。ムラのない色鮮やかに仕上げる技術は、弊社自慢のひとつで、みずなすの持つ甘味、ジューシーさを大切に残し上品な味に仕上げております。

企業の紹介

「四季折々の味覚と香りを現代の食生活へお届けしたい」私たちはこの願いをかなえるべく、漬物・味噌の文化を継承し、さらに発展させるため、たゆまぬ努力を続けております。

堺共同漬物株式会社

担当者　北村　忠

〒599-8253　大阪府堺市中区深阪2丁14番50号

TEL : 072-237-2421（代）　FAX : 072-237-2415

http://www.mizunasu.co.jp/