

鹿児島県・南薩から取り寄せ

収穫時期だけの
極上寒干したくあん

ご予約
承ります



期間限定

数量限定

1本入
約250g **780円**
(税込)

御売切
御免

旬寒干大根

冬に吹き込む強い北風と南国の天日のおかげで、最高級品質の寒干し大根ができる鹿児島県・南薩地域。この地で4代にわたり、漬物作りを営む水溜食品の希少な新物「旬寒干大根」を期間、数量限定で販売します。12〜2月初旬の収穫時期にしか手に入らないプレミアムな逸品です。

「このおいしさを届けたい」の想いから完成。
よりすぐりの大根だけを使用しています。

ひと手間もふた手間もかけて作る寒干し大根の中から、さらに天候や立地条件に恵まれたよりすぐりの原料だけを使っています。塩漬けも熱殺菌もしていない、収穫したてのフレッシュなおいしさを閉じ込めました。

もともと農家さんが収穫時期だけのお楽しみとして、地元の人に振る舞っていた特別なたくあんです。生産量や時期に限りがあり、商品化は難しいとされていましたが、「このおいしさを届けたい」と社のプライドをかけて完成させました。さっぱりとして、漬物になじみがない人もサラダ感覚でぱりぱり食べられると毎年好評いただいています。

水溜食品
水溜光一代表取締役社長



大根を干し上げる
『大根やぐら』



豆吉郎バイヤーが
食感、うまみ、鮮度に感動した
貴重な“ふるさとの味”を
お届けします。



←ご注文は裏面からどうぞ



旬の寒干し大根をそのまま浅漬け。
わずか2カ月しか食べられない冬の風物詩です。

旬 寒干大根



1本入、
約250g **780円**(税込)

期間限定 **数量限定**

予約受付期間 11月27日(月)～2024年1月下旬頃

お届け期間 12月25日(月)～2024年2月初旬頃

※収穫量により変動する可能性があります

こだわり | 信頼できる契約農家の原料

契約農家さんの原料のみを使用することで
高い品質を維持しています。

こだわり2 気候を生かした自然乾燥

南薩地域の土地自体が乾燥機の役割を果たし、
食感、味、見た目の良いたくあんに仕上がります。

こだわり3 たくあんの可能性を追求

漬物の塩分や香りが苦手な人にも食べやすく、
短い熟成期間ならではの真っ白な色が食卓を彩ります。

契約農家さんと
水溜食品の水溜光一代表取締役社長



ご注文書

販売員控え

商品名	単価(税込)	数量	小計(税込)
旬 寒干大根	780円		円

ご注文 合計 _____ 円(税込)

お名前 / _____ 様

ご住所 / _____

お電話番号 / _____

お渡し予定日 / _____ 月 _____ 日 AM / PM _____ 頃

●ご記入いただいた個人情報は、商品の予約・引き渡しおよび関連するお問い合わせのみに使用しそれ以外の目的には利用いたしません

ご注文書

お客様控え

商品名	単価(税込)	数量	小計(税込)
旬 寒干大根	780円		円

代金は当日、商品と引き換えになります。ご注文 合計 _____ 円(税込)

お名前 / _____ 様

お渡し予定日 / _____ 月 _____ 日

AM / PM _____ 頃

営業所 担当: _____

ご予約・お問い合わせ

西日本新聞社グループ

豆吉郎 お客様センター

0120-106-561

※受付時間 10:00～17:00(土曜、日曜、年末年始除く)
※一部お届けできない地域もございます