

## 漬け物専用 という本気

岩木山が白く色づき始める頃、山麓の凜とした空気の中で育てられた蕪が、その締まった身を土からのぞかせます。

井戸水でひとつひとつ丁寧に手洗いされた蕪は、食感を引き出すために厚く切り揃えられて樽の中へ。

調味料は塩と酢と砂糖のみ。

ごくごくシンプルな最低限の味付けで、蕪が持つ本来の力がじわじわと引き出されていきます。

もちろん、この鮮やかすぎる紅色も、蕪から出たそのままの色。

有史以前から食べられてきた野菜の底力を、歯で、舌でお楽しみ下さい。



嶽蕪  
dakekabu  
つけもの

嶽蕪.com

商品名	嶽蕪のつけもの
内容量	200g×6個
賞味期限	冷蔵で約2ヶ月
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
原材料	赤かぶ・調味料(塩・酢・砂糖)
生産者	鈴木農場

---

メールアドレス info@dakekabu.com  
ホームページ http://www.dakekabu.com



## 漬け物専用 という本気

蕪(かぶ・かぶら)は中東からヨーロッパが原産と言われ、紀元前から広く栽培されており、日本においても『日本書紀』に記されるなど、人との関わりが長い野菜です。持統天皇や蜀の軍師・諸葛亮にも栽培を奨励され、これまでに多くの品種が生み出されてきました。

一般的に、白い蕪は漬け物や薬味だけではなく、シチューやスープ・みそ汁・煮物など、加熱し汁物に使われることが多い万能選手です。対して赤い蕪は、サラダとして生食される意外は、ほぼ全て漬け物用と言われます。

鈴木農場では、他に利用法が無いこの野菜を本気で育てています。栽培から漬け込みまで、「おいしい漬け物を作るため」一切の妥協はありません。



自分の畑で採った蕪だからこそ、どう漬ければおいしいかがわかる。  
パリッとした食感の千枚漬けに比べ、この漬け物は厚みがありザックリとした食感が特徴です。

漬け汁には企業秘密はありません。  
塩・酢・砂糖、それだけです。

蕪の持つ甘みを最大限に引き出すための厚み、そして蕪の味に自信があるからこそその無添加。

これが鈴木農場のこだわりです。

## 鈴木農場が土から作る。



嶽蕪.comの漬け物は、青森県弘前市の嶽地区で生産されるブランドとうもろこし「嶽きみ」の先駆者として知られる鈴木農場で作られ、漬けられています。

樺太から引き上げ、嶽地区で鈴木春雄が作り上げたとうもろこしは、鈴木農場二代目の鈴木健が引き継いで、品質の向上を進めることで今や地域ブランド食材「嶽きみ」として定着し、同地区の主要産業となっています。

鈴木農場の農産物栽培は、ミネラルを含んだ土作りから始まります。地力を作物へ。

土づくりから作物づくり、そして加工、全てが鈴木農場の仕事だからできた漬け物をぜひご賞味下さい。

