

# “数の子わさび”って 知ってますか？

## “数の子わさび”とは？

大根や茎わさびなどの刻んだ野菜と数の子を酒粕で漬けたもので、豊かな山の幸と海の幸をもつ新潟ならではの漬け物です。

長年、“数の子わさび”を作ってきた我々が  
至高の”数の子わさび”を作りました。

## “こだわり数の子わさび”

とにかく原材料にこだわりました。

酒粕 地元新潟の酒蔵の物  
数の子 食感の良い本チャン数の子  
野菜 国産原料を使用

酒粕を熟成させることにより風味(フルーティな香り、旨味、甘味)が豊かになり、舌触りも滑らかに美味しくなります。さらに雪室で低温保管することでまろやかに仕上げました。

本品1パック 容量140g 650円(消費税別)  
4パック単位で販売

お買い求め先  
弊社ホームページオンラインショップ  
<https://www.marutafoods.co.jp/shop/>



 マルタスギヨ株式会社

新潟県新潟市北区太子堂134番地4  
☎025-386-1171