



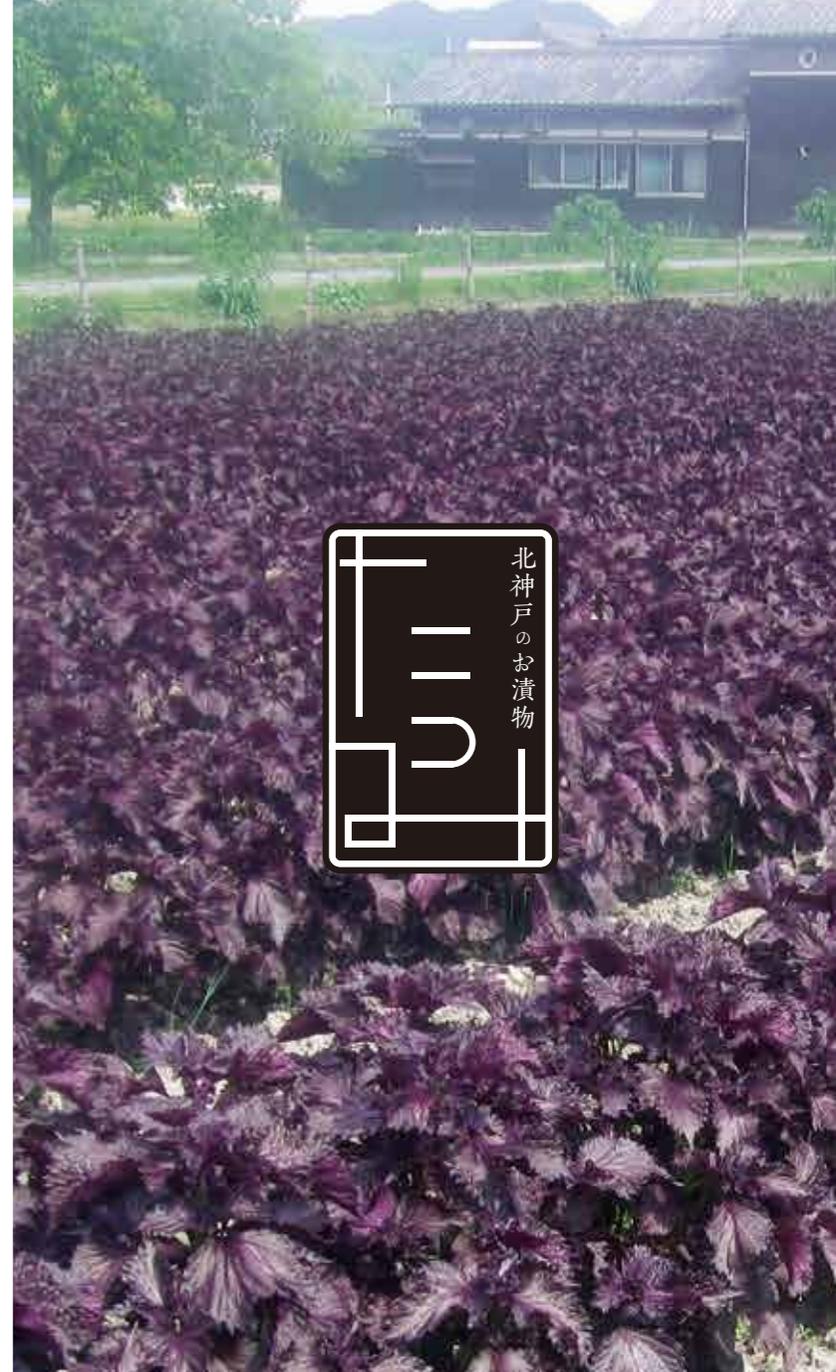
line-up

豊かな北神戸の自然環境の中で  
育まれた野菜を新鮮なまま  
心を込めて手作業で加工し、  
素材の味を生かした製法で  
漬物を作っています。

## 商品紹介



北神戸のお漬物



### きゅうりのしば漬

北神戸産のきゅうりを自家製赤しそを使って漬け、豊かな風味と食感に仕上げました。



### なすのしば漬

なすと塩だけで漬込み、自家製の赤しそを使って漬けたシンプルになすを味わう一品。



### 大根昆布仕込み

糖で水分を出してから国産昆布で取っただしに漬けて、食べやすい味に仕上げました。



### 白菜キムチ

白菜の漬物の味と食感をしっかり残した漬物屋さんの純和風キムチです。

他にも季節ごとに、  
さまざまな商品を  
販売しています。

白菜ぬか漬  
千枚漬  
田舎沢庵  
田舎梅干



北神戸のお漬物 **たつみ**

〒651-1505

神戸市北区道場町日下部1268

TEL(078)951-3544

#### 取り扱い店舗

農野花 (神戸市北区有野)  
JA兵庫六甲農協市場館六甲のめぐみ  
(神戸市西区押部谷町)  
スマイル阪神 (伊丹市北本町)  
パスカル三田フラー店 (三田市弥生が丘)  
道の駅神戸フルーツ・フラワーパーク大沢  
FARM CIRCUS (神戸市北区大沢町)  
大沢ファーマーズマーケット(神戸市北区大沢町)

tsukemonotatsumi.sakura.ne.jp

たつみ 北神戸 検索



漬物は、長く受け継がれて来た日本の大切な食文化で、その多くはその場所ととれる身近な材料が使われることから、各地で独自のかたちが生まれました。北神戸に根ざしてつくることで、これからもその受け継がれて来た食文化を新たな形で次世代につなげたいと考えています。

## 大切な食文化を 受け継ぐ。

漬物の本場、京都で修行した主人が地場野菜の味や食感をきちんと残せるよう、季節や温度によって漬ける時間や調味の仕方を変えながら、きちんとおいしいと思ったものを手作りで作っています。とれたての地場野菜と伝統の発酵技術がコラボレーションし、さらにおいしい漬物ができました。

## おいしい素材を きちんと漬ける。

たつみでは自家農園を持ち、栽培から加工、流通されるまで責任を持って漬物を作っています。加工する直前まで土の中にあるので新鮮なのは当たり前。すべての工程で目の行き届く管理ができるので、安心して安全なものを食卓にお届けできます。その季節の北神戸産をお召し上がり下さい。

## 土から食卓へ そのまま届けます。

大根を天日干しするなど、昔ながらの自然をうまく利用した製法にこだわって、農家のおばあちゃんの漬けたような、やさしい味を目指しています。シンプルに野菜のおいしさを味わってもらえるよう、保存料、着色料など余分なものになるべく使わずに、自然のエネルギーをたっぷりと詰めこみました。

## 自然派製法でつくる、 やさしい味。