



りきょうと鶏の唐揚げ



七種刻み合わせ(だんらん)の玉子かけごはん



にんにくとまぐろのユッケ風



日光味噌によるお味噌汁

刻んで、しづって、塩や醤油にかわる調味料にも。

**輪切り**

ごく薄くスライスすることで、
シャリシャリとした
爽やかな歯ざわりと、
繊細な食感が同時に愉しめます。

超薄切り

味の濃いものは、向こうが透けて
見えるほど薄く刻みます。
そのことにより風味は増し、
食感も優しくなります。

しづる

らっきょう以外のたまり漬は
汁気を多く含むため、
刻んでから更に絞っていただくと、
より食べやすくなります。

保存

おいしさを保つため、
漬物は冷蔵庫で保管してください。
なお、開封後は、できるだけ
お早めにお召し上がりください。

上澤の朝食を味わう 汁飯香の店 隠居うわさわ
「豊かな朝食」を日々に。上澤梅太郎商店が運営する朝ごはん専門店

平321-1261 栃木県日光市今市487(芝崎歩道橋側) 上澤梅太郎商店より徒歩1分
営業時間 毎週土・日・月 8:30~14:00(L.O.12:10)
TEL&FAX 0288-25-5841(ニコニコハンドル)

<https://www.tamarizuke.co.jp/fs/tamarizuke/c/inryo-uwasawa>

「日光みそのたまり漬」が買えるお店

東京近郊

- ・日本橋高島屋S.C.本館 地下1階食料品売場「味百選」
- ・新宿高島屋本館 地下1階食料品売場「味百選」
- ・玉川高島屋S.C.本館 地下1階食料品売場「味百選」
- ・横浜高島屋本館 地下1階食料品売場「味百選」
- ・柏高島屋本館 地下1階食料品売場「味百選」

関東圏

- ・宇都宮駅ビルPASEO内 ハピネス
- ・FDKジョビングモール宇都宮店 1F食料品売場
- ・FDKジョビングモールインバーバーク 1F食料品売場
- ・福田屋百貨店栄店 1F食料品売場

各店ごとに取り扱い品目が異なります。詳細につきましてはお気軽にお問い合わせください。

●お問い合わせ先

日光みそのたまり漬・上澤梅太郎商店
TEL 0288-21-0002/FAX 0288-22-0002
営業時間 8:30~17:30
毎年1月の販賣休止、元日定休、ほか臨時休止あり
〒321-1261 栃木県日光市今市487
E-Mail: uwasawa@tamarizuke.co.jp
URL: <https://www.tamarizuke.co.jp>

たまり漬 検索

日光みそのたまり
上澤梅太郎商店
UWASAWA UMETARO, NIKKO

日光みそのたまり漬
上澤梅太郎商店
UWASAWA UMETARO, NIKKO

商品のご案内

**上澤の朝ごはん**

新しい一日に、おはよう。大切なひとに、おはよう。
大自然が、生命が、じっくりと時間をかけて育んだ
おいしいさに、おはよう。

ここにあるのは、豊かさを、ひと口ごとにかみしめる朝。
手間なく、無駄なく贅沢でなく、自分らしく。



知れば、うまい。知らなくても、うまい。**上澤のつくり**



育つ土から、選び抜く。
「野菜」
土の質、天候、そして育てる人。
すべてが野菜の出来を左右するから。
上澤では、地方の日光を中心
それぞれの土地に根づいた
信頼の素材を選び続けています。



うまさの命を、守る。
「非加熱」
乳酸菌や酵母の発酵が殺し出され、
豊かな「風味」。力強い「歯ごたえ」。
それらの命の命を守りますため、
上澤は、常温長期保存を目的とした
加熱殺菌を行いません。



職人の目で手で、毎朝。
「真出し」
伝統の製法を貫く上澤の味は、
まさに「生きもの」。
その日の日光を生きる
最高の瞬間を逃すことなく
毎朝、たまりから引き揚げています。

