



らっ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



にんにくとたまごのユッケ風

日光味噌にうま味噌汁

## 刻んで、しばって、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切ります。そのことにより風味は増し、食感も良くなります。

### しばる

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方が、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」を日常に。上澤梅太郎商店が運営する朝ごはん専門店



〒321-1261 栃木県日光市今市487(芝地歩道横側 / 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(LO.12:30)  
TEL&FAX 0288-25-5844(ニコウゴハンシェ)  
<https://www.tamarizuke.co.jp/fs/tamarizuke/c/inkyu-uwawasa>

「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」

**栃木県**

- ・宇都宮駅ビルPASEO内 みやげん
- ・FKDショッピングモール宇都宮店 1F食料品売場
- ・FKDショッピングモールインターパーク店 1F食料品売場
- ・福田屋百貨店鹿沼店 1F食料品売場

- ・高崎高島屋 地下1階食料品売場「味百選」
- ・東京スカイツリー・ソフマシ 4Fとちまちまショップ
- ・下北沢DOWNS TRACK 売場デパートメント
- ・食器デパートメント山梨
- ・東武ストア 東武動物公園駅前店

道の駅日光 日光街道ニコニコ本陣  
・かましん 森友店  
・かましん 日光ランドマーク店  
・日光金谷ホテル  
・中禅寺金谷ホテル  
・早見商店

※各店ごとにお取り強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。

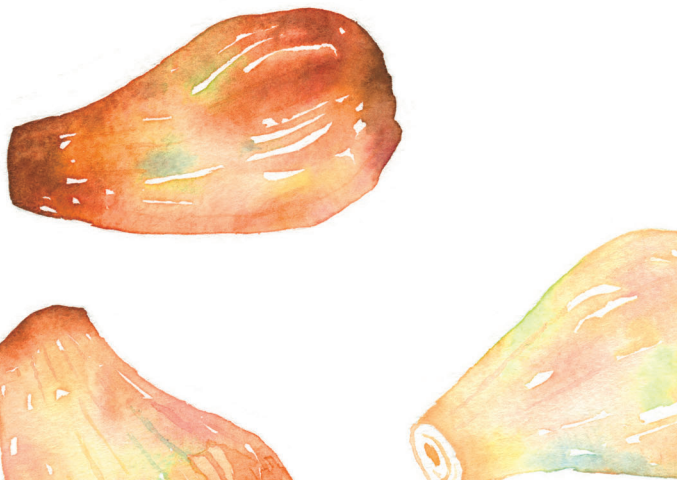
●お問い合わせ先

**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  
※毎月1回の定休あり、元日定休、ほか臨時休あり  
〒321-1261 栃木県日光市今市487  
E-Mail : uwawasa@tamarizuke.co.jp  
URL : <https://www.tamarizuke.co.jp>

たまり漬  検索



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、地元の日光を中心に  
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隠し出す、  
豊かな「風味」、力強い「歯ごたえ」。  
それら「うまさの命」を生かすため、  
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。 「蔵出し」

伝統の製法を貫く上澤の味は、  
まさに「生きたもの」。  
その日その日の状態を見守り、見極め  
最高の瞬間を逃すことなく  
毎朝、たまりから引き揚げられています。



