

水茄子のぬか漬け

はじめました！！

水茄子とは、大阪泉州地方独特の気候と風土でのみ育つことのできる最高級のなすびです。

果肉をはじめ、皮までもが驚くほど柔らかく「水なす」という名の通り

みずみずしさは抜群でほのかに甘味も感じられます。

泉州の土地以外では、育たないことから「幻の茄子」とも言われております。

また、茄子では珍しく生で食べられることのできる茄子としても有名です。

ジュワッと広がるほのかな甘味とフルーツのような感覚を、是非ご堪能下さいませ。



※写真はイメージです

自家製 水茄子のぬか漬け

650円(税込715円)

(一日数量限定)