

約10,000本しか仕込まない、 かつ年内で売り切れる『大根の一本漬け』。

厚めに切ってバリバリ食べるのが西和賀流。



◆ 大根の一本漬は乳酸菌が生きています
時間の経過とともに酸味が増してきますので、冷蔵庫で保管し、
賞味期限にかかわらず、なるべくお早めにお召し上がりください。

