



漬物製造卸売業 **かんぼし屋**  
 “島津梅”本舗  
**水溜食品株式会社**

1.日本一、安心・安全なかんぼし屋になります。  
 1.日本一、美味しいかんぼし屋になります。  
 1.日本一、愛されるかんぼし屋になります。

〒899-3511  
 鹿児島県南さつま市金峰町宮崎2940  
 TEL (0993) 77-0108  
 FAX (0993) 77-1423  
 E-mail simazuume@po.synapse.ne.jp  
 http://www.synapse.ne.jp/simazuume



### 収穫

九州産100%にこだわっています。食の安心と安全のため、美味しさの追求のために、契約農家に栽培を依頼し、南国の気候と土壌から生まれた大根の風味をあますことなく生かしています。

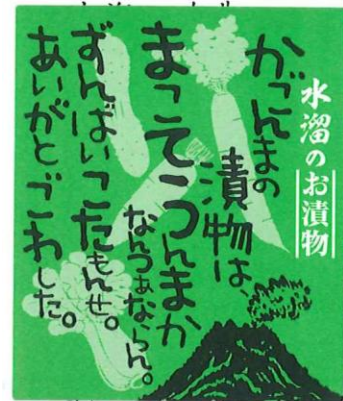
●寒干大根の主産地は、(薩摩半島)南九州市の額娃町・知覧町(大隅半島)錦江町の大根占(宮崎県)宮崎市の田野町・清武町ポディティプリスト(栽培履歴書)を全ていただいています。  
 ●原料は、寒干沢庵・生白首大根・生三押沢庵・三年熟成寒干沢庵・割干大根・細割大根・たかな漬・きゅうり漬・人参漬です。



### 漬込み

いそ塩で漬け込み、マイナス1℃の温度(チルド)に保った大型冷蔵庫で低温発酵させます。一年中、旬の味・色をお届けできるのはこの為です。三年熟成原料&たかな漬の発酵期以外は全て原料は、大型冷蔵庫庫仕上げです。マイナス1℃の低温発酵です。

●一本一本、一段一段(地下タンクにおいても)ナベトロ(1.6トン容器においても)適正な、いい塩梅(あんばい・低塩)で丹念に漬け込んでいます。



山の空気を吸いたいな。  
 川のせせらぎ聞きたいな。  
 ふる里が恋しくなるときは、  
 コリコリ、カリカリ……。  
 おいしい音が、  
 ほのぼの気分してくれる。  
 お漬物は、  
 ふるさとの味。母の味。

その風味は、  
 いつか吹かれた風の香り。  
 その色は  
 いつか見た野辺の色。  
 漬物の味は  
 故郷への旅に似て、  
 トン・トン・トン、  
 母さんの包丁の音、思い出す。

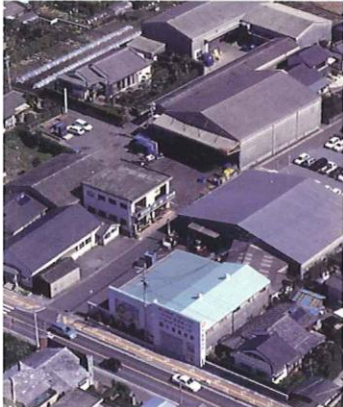


### 商品

信頼ある契約農家で栽培された、素材にこだわり、手間暇かけて作った多彩な漬物は、100種類以上にのぼります。今後もこれまで以上に努力を重ね、お客様の期待に応えていきたいと思っております。

### (新商品提案)

お客様に喜んでいただくため、現代の味覚や健康志向にマッチした商品開発に日々努めております。



### 沿革

[昭和16年]金峰町にて創業  
 [昭和32年]水溜食品株式会社設立  
 [昭和43年]第二工場新築  
 [昭和46年]第一工場鉄筋建替新築  
 [昭和49年]第三工場新築  
 [昭和51年]第五工場新築  
 [昭和53年]排水処理施設(公害防止)を設置  
 [昭和54年]第六工場新築  
 [昭和59年]事務所・会議室新築  
 [昭和60年]仕込用大型冷蔵庫新築(1号基・2号基)  
 [平成元年]仕込用大型冷蔵庫増設(3号基)  
 [平成2年]大型加熱殺菌機導入  
 [平成4年]全自動真空包装機導入  
 [平成9年]出荷倉庫増築・仕込用大型冷蔵庫新築  
 [平成10年]全自動計量機導入  
 [平成11年]全自動真空包装機更新  
 [平成20年]第1工場クリーンルーム完成  
 [平成21年]第5工場クリーンルーム完成



### 加工

おいしい漬物、また安心して安全な漬物を作るために、伝統の製法を守りながら、現代の味覚や健康志向に合わせた漬物づくりを、衛生的な管理の元に行っています。

●水溜食品のこだわり  
 創業以来70年、地元鹿児島県と宮崎県の長きにわたる契約栽培者に、生産履歴をいただき、食の安心&安全&美味しさ追求のため、トレーサビリティを明確にし、豊かな土壌で丹精込めて育てられた素材を原料に、クリーンルーム工場にて真心込めて、製造しています。



### 商品のお問い合わせご注文は

1 お電話で 0120-294000  
 TEL0993-77-0108  
※お電話の受付時間は平日午前8時から午後5時です。(土・日・祭日も休ませていただきます)

2 ファックスで 0120-151423  
 FAX0993-77-1423  
※FAXは24時間お受けいたします。

3 ホームページから  
<http://www.synapse.ne.jp/simazuume>

4 Eメールで  
 E-mail simazuume@po.synapse.ne.jp

5 お手紙やお力加り  
 〒899-3511  
 鹿児島県南さつま市金峰町宮崎2940  
 水溜食品株式会社

※商品代金5000円以上は送料を無料サービスさせていただきます。  
 ※クオカード・クレジットカード・ギフト券をご利用ください。お気軽にご注文ください。



# 寒干つぼ漬

刻みもの 九州産100%

干し大根は漬け込みから味付けまでマイナス一度の大型冷蔵庫で管理をして低温熟成させた味わい深い漬物です。



# 寒干沢庵

九州産100%

12月〜3月一杯の要冷蔵の季節限定の新漬寒干し沢庵です。旬の風味が生きています。



九州産100%  
ぶちシリーズ  
寒風でさらし、美味しく漬込んだ沢庵を食へ切りサイズを食へしました。



九州産100%  
鹿兒島県薩摩半島の開聞岳の麓、南九州市・穎娃町&知覧町・大隅半島の錦江町大根占そして、宮崎県宮崎市の田野町・清武町の契約農家と12月&1月&2月で約2週間、樽干しで天日干しした干燥大根です。



干し上げて漬け込んだ大根には、ギャバが製品100gあたり250mg、カルシウムも多く含まれています。

# 生三押沢庵

九州産100%

鹿兒島県南九州市の穎娃町・知覧町・大隅半島&宮崎県宮崎市の田野町・清武町の白首大根&三押大根を三押にして美味しい味に仕上げました。



# 熟成寒干つぼ漬

九州産100%

つぼ漬  
三年間熟成させた昔ながらの干し大根を食べやすく刻みにしました。  
化学調味料は一切使用しておりません。



# 熟成寒干

九州産100%

漬け込み時、ぬか・うこん・唐辛子・柿の皮・茄子の葉・桑の葉をブレンドした、いそ塩で、地下タンクで三年間、熟成させた昔ながらの干し大根を原料に、砂糖・醤油・醸造酢等を漬け込み味付けしました。

化学調味料は一切使用しておりません。

# たかな漬

九州産100%



弊社の隣町、日置市で20年以上の歴史ある吹上たかな部会での契約栽培で2月・3月に漬込みます。他に知覧町・穎娃町にも契約栽培しております。

# 国産割干漬

九州産100%

宮崎県宮崎市の田野町・清武町の契約農家と12月&1月&2月、樽干して寒干しにして四つ割り(六つ割り)&八つ割りにカットして味付けをしました。



九州産100%  
ピロ(個包装)  
原料は、割干原料を弊社で3.5cmにカットして製品化しています。全て水溜食品用のクリーンルームで、一袋一袋、真心と美味しさを込めて、丹念に製造しております。



# 国産細割漬

九州産100%

鹿兒島県大隅半島鹿屋市の青首大根を食べやすく、一口サイズにカットして衛生的工場にて干燥し、美味しく仕上げました。



美味しくお召し上がりいただくために...

開封後は冷蔵庫(10℃以下)で保管し、お早めにお召し上がりください。

- 水洗い不要: 袋から取り出し、水洗いはいりません。手で軽く絞って水分を飛ばし、そのままお召し上がりください。
- なまめ切り: 2〜3mmの厚さでそい切り(なまめ切り)にするより、厚みはそのまま召し上がります。
- 密封容器に: 密封容器に詰まると、空気に触れずにお召し上がりいただけます。

冷やして召し上がり頂くときも美味しく召し上がります。