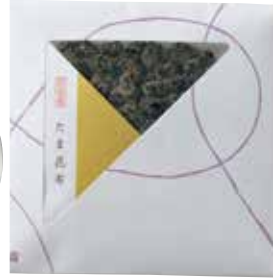


昆布・わかめ



小さい玉状の汐吹き昆布
たま昆布心包み(35g)540円～
／五條長兵衛③

お茶漬けやお茶うけにも最高。5年前から登場した小さくてまあい汐吹き昆布は、北海道の道南産昆布と山椒を混ぜ合わせ、食べやすくした逸品。塩辛さの中に旨みを閉じ込めた佃煮に、リピーターも多い



歯応えの良い素朴な味

ほたるこ杉筒(125g)972円
／五條長兵衛③

丹波産の山椒、宮崎の日向灘沖で獲れる小さめおじゃこを、細かく刻んだ肉厚のわかめの茎に加え、秘伝のタレで甘辛く炊いた佃煮。パッケージも素敵でちょっとした手みやげにも重宝する。ほたるこ袋入(120g)540円もあり

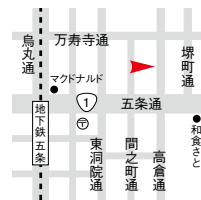


3

五條長兵衛

ごじょうちょうべえ
高倉五条／漬物・佃煮

江戸時代から続く呉服店が、平成になり漬物と佃煮を扱い、今や京の隠れた逸品と呼ばれるほどの名物「ほたるこ」を生んだ。他にも、ちりめん山椒や素材の風味を活かした季節野菜の漬物も人気で、毎月旬の味が楽しめる頒布会もある。



☎075・361・8553
京都市下京区高倉通
五条上ル
10:00～18:00
日曜休
<http://www.gojochoubei.co.jp/>