

# 釜 たかやま

広報

平成29年  
(2017年)

# 12/15

第1292号 毎月1日・15日発行



## 赤かぶの漬け込み作業

飛驒の食卓に欠かせない「赤かぶ漬け」の漬け込み作業が、漬物製造会社ひだ千利庵で行われました。

同社では、直径・高さともに約2メートルもある木製の樽を使い、昔ながらの製法で仕込みを行います。

「毎日食べるものだから」と、菌ごたえや後味にこだわり、「飽きない味」「うまさすぎないうまさ」を追求しています。

11月30日撮影：下之切町