

京都、旬の贈りもの

期間限定

贅沢な素材の魅力と、
誇りを持った職人の技が凝縮された
大こう本店の京漬物です。
大切なあの方へ。
京都旬の味を
真心を込めてお届けします。



商品番号：SDK-30 竹ざる詰合せ

京の味A 税込 3,099円 (本体価格2,870円)

水なす・宝漬・大徳寺漬・銀閣の里・
一休かりかり漬



商品番号：SDK-40 竹ざる詰合せ

京の味B 税込 4,287円 (本体価格3,970円)

水なす・宝漬・一休かりかり漬・大徳寺漬・
銀閣の里・柚の里・京志ば



商品番号：SDK-50 竹ざる詰合せ

京の味C 税込 5,529円 (本体価格5,120円)

水なす・宝漬・里ごほう・京志ば・柚の里・
大徳寺漬・青瓜のしそ風味・荒磯・
一休かりかり漬

お電話でのご注文・お問い合わせは 大徳寺本店



0120-075-493

大こう本店ホームページよりオンラインショッピングがご利用いただけます。
オンラインショッピング限定の商品などもございますので、ぜひご覧ください。

www.daikouhonten.com

大こう本店

検索

大こう本店の 心を込めた京の一品を。

素材本来の味を存分に引き出す「塩加減」。

絶妙な歯ごたえを生み出す「重石加減」。

仕込みにこだわる「大こう本店」の京漬物は、

噛むほどに深まる奥深い味わいの特徴。

厳選された旬の素材にこだわり、

職人の手によってひとつひとつ丁寧に漬け上げた、

真心伝える旬の味わいー。

京都から四季折々の季節の恵みと、

豊かな味わいを真心込めてお届けします。



かつお風味
宝漬

大根を花かつおであっさりとし漬けた
うけた歯切れのよい人気のお漬物です。



大こう名物
大徳寺漬

重石を利かせた歯ごたえのよい胡瓜に、
茗荷・生姜・紫蘇を加え、ほどよい
酸味と奥深い上品な味わいに漬けた
逸品。



柚子の香り
柚の里

あっさりとした大根は、爽やかな
柚子の風味に仕上げました。

真心が伝わる包装でお届けします



※ご希望にて風呂敷(別途550円)
でお包みいたします
※写真と色が異なる場合があります



贈答にも最適な
和の雰囲気漂う竹ざる詰め



京漬物 大こう本店

〒603-8232
京都市北区紫野北大路通大徳寺南門西北側
Tel.075-493-4649 Fax.0120-075-492

お電話でのご注文
お問い合わせは

0120-075-493

www.daikouhonten.com 大こう本店

検索