



大和屋守口渍惣本家

## “守口”酱菜



酱菜是日本饮食文化之一。“守口”酱菜（日语叫“Moriguchi Zuke”（守口渍））是一种日本酱菜，诞生在名古屋，至今大概已有100年的历史。“守口”酱菜在名古屋很受欢迎，被称作“酱菜之宝”。工匠把守口萝卜先用盐腌两次，再用酒糟腌两次，最后加糖用酒糟腌成“守口”酱菜，一共要腌五次才完成。守口萝卜最长的大概有1.91米，被登记为吉尼斯记录。工匠在腌制“守口”酱菜过程中，要一个一个确认萝卜的好坏，保证萝卜原汁原味，从而制成口味纯正的“守口”酱菜。

## 商品介绍



### “守口”酱菜桶装

保质期：120天  
(410g, 3240日元)

### 撒在米饭上的调味食品

保质期：90天  
(125g (25g×5), 1080日元)

### 奶酪酒糟腌

保质期：120天  
※请存放冰箱  
(70g, 1080日元)

## 食谱

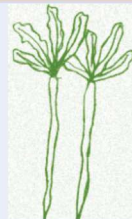
“守口”酱菜炒饭  
(油腻的炒饭拌“守口”酱菜)  
和有点油腻的炒饭一起吃，  
吃完后会觉得很爽口！



也能跟一般的米饭一起  
吃，日本人常在吃米饭  
时吃酱菜！



还能和别的菜搭配，  
可以按自己喜欢的  
食谱进行搭配



酱菜是日本菜中不可或缺的一道菜。“守口”酱菜拥有丰富的膳食纤维、维生素和矿物质，营养价值高，有益于身体健康。能增进食欲，帮助消化和吸收，增加抵抗精神压力的能力。

我们生活中加一点缀“守口”酱菜，  
使菜肴变得更加丰富多彩！

## 大和屋守口渍综本家

营业时间：上午九点到下午六点（※12月31号到1月3号停业）

电 话：052-251-8821

地 址：名古屋市中区荣3-15-1

（※其他的店铺：地铁名古屋站、荣站附近，中部国际机场 等等）



愛知県立大学

Aichi Prefectural University