



漬物メーカー・山傳

たのやんの新商品販売

「いわゆる大根漬け」の販売を開始した。赤城山で栽培された大根を自家製酵母で漬けたもので、味噌や醤油などの調味料を使わずに、大根の本味を楽しむことができる。

赤城山で栽培された大根を自家製酵母で漬けた「いわゆる大根漬け」は、山傳が開拓した新商品だ。従来の漬物の特徴を保ちつつ、味噌や醤油などの調味料を使わずに、大根の本味を楽しむことができる。

「いわゆる大根漬け」は、山傳が開拓した新商品だ。従来の漬物の特徴を保ちつつ、味噌や醤油などの調味料を使わずに、大根の本味を楽しむことができる。

「いわゆる大根漬け」は、山傳が開拓した新商品だ。従来の漬物の特徴を保ちつつ、味噌や醤油などの調味料を使わずに、大根の本味を楽しむことができる。

「いわゆる大根漬け」は、山傳が開拓した新商品だ。従来の漬物の特徴を保ちつつ、味噌や醤油などの調味料を使わずに、大根の本味を楽しむことができる。

「いわゆる大根漬け」は、山傳が開拓した新商品だ。従来の漬物の特徴を保ちつつ、味噌や醤油などの調味料を使わずに、大根の本味を楽しむことができる。

「いわゆる大根漬け」は、山傳が開拓した新商品だ。従来の漬物の特徴を保ちつつ、味噌や醤油などの調味料を使わずに、大根の本味を楽しむことができる。

発行所 (〒371-8666)
前橋市古市町1-50-21
上毛新聞社
電話 市外局番(027)
(編集) 254-9933 (広告) 254-9944
(販売) 254-3131 (事業) 254-9955
(印刷) 254-9985 (出版) 254-9986
(リテラ) 254-9936 (雑誌) 254-9984
(総合) 254-9977 (総合) 254-9911
○上毛新聞社 2001年

