

2019

お漬物通信
夏秋号

【カタログ有効期間】
6月1日-10月31日

旬を楽しむ

河村屋の旬を味わえるお漬物。
毎年この時期しか味わえない、
お漬物を今年も
取り揃えました。



おつけもの専門店



季節に涼を添える

【河村屋代表商品と夏の季節商品セット】



今年もオススメのお漬物をセットにしました。定番の「大福神漬」を始め、夏こそ美味しい「大江戸しば漬」、熟成しゃくし菜」、涼やかに見て食べて楽しむ「ミニトマトの白ワインジュレ」、みずみずしく爽やかに味わう「泉州水茄子」、また「和ディップごまセロリ」も加わり、より夏を堪能できるセットとなりました。さらに今年は「薬膳玉ねぎ・夏」が登場。薬膳の専門家監修のもと、薬膳の考えを取り入れた今までにないお漬物となりました。レモン、ユリ根、なつめ、黒コショウと一緒に漬け込んだ玉ねぎのお漬物はまさに夏を元気に楽しむための新ジャンルです。国産の素材にこだわり安心して召し上がっていただけるお詰合せです。大切な方への贈り物にぜひご利用ください。



イメージ

国際中医薬膳師ユウ シャーミンさん（株式会社 潤佳）監修の薬膳玉ねぎは、レモン、ユリ根、なつめ、黒コショウを加え河村屋独自の製法で漬け込みました。シャキシャキの食感の玉ねぎのお漬物は夏にぴったりの味わいです。



薬膳玉ねぎ・夏

イメージ



大江戸しば漬

盛付例



熟成しゃくし菜

盛付例



大福神漬

盛付例



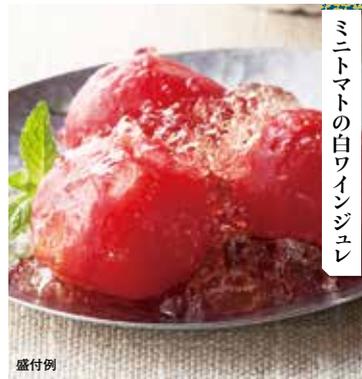
和ディップごまセロリ

盛付例



泉州水茄子漬

盛付例



ミニトマトの白ワインジュレ

盛付例

盛付例

河村屋代表商品と夏の季節商品セット

注文番号 | 157571C | 冷蔵

4,000円(本体3,704円)

【内容】

- 大福神漬
- 熟成しゃくし菜
- 大江戸しば漬
- 薬膳玉ねぎ・夏
- ミニトマトの白ワインジュレ
- 泉州水茄子漬
- 和ディップごまセロリ

1品からでもお買い求めいただけます。お問い合わせください



炊き込み御飯に
アレンジしても



河村屋の看板商品
大福神漬

調理例

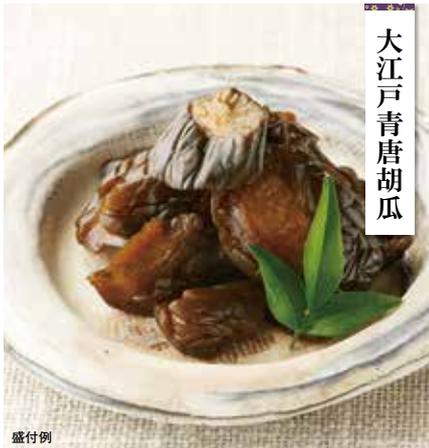
大江戸しば漬



盛付例

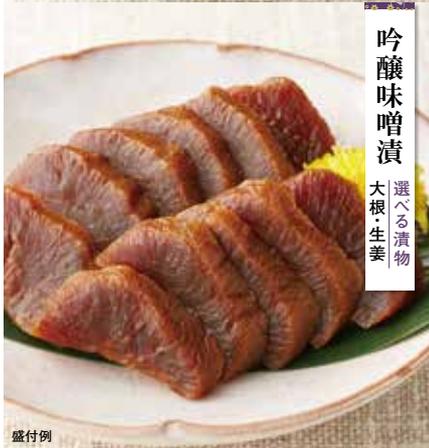
心を込めて熟成した漬物

【常温で安心・河村屋謹製熟成漬物セット】



大江戸青唐胡瓜

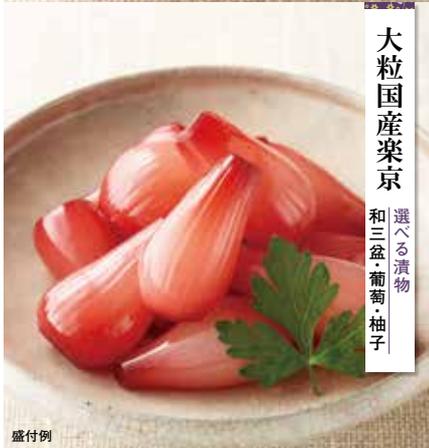
盛付例



吟醸味噌漬

選べる漬物
大根・生姜

盛付例



大粒国産楽京

選べる漬物
和三盆・葡萄・柚子

盛付例

【内容】

- 大福神漬200g
- 大江戸しば漬
- 大江戸青唐胡瓜
- 吟醸味噌漬(大根・生姜)
- 大粒国産楽京(和三盆・葡萄・柚子)

常温で安心

河村屋謹製熟成漬物セット

注文番号 157588C **常温**

3,300円(本体3,056円)



漬物の真髄、熟成漬物のセット。しっかりと味わいはご飯にもお酒にも合います。吟醸味噌漬は大根・生姜のどちらかから、大粒国産楽京は和三盆・葡萄・柚子のうち一つをお好みで選ぶことができますのも魅力です。常温で保存しやすいお漬物はちょっとした料理にも使いやすく贈り物として好評です。

1品からでもお買い求めいただけます。お問い合わせください



8月

粕の香りに
箸がすすむ

吟醸粕漬 瓜

注文番号 **151623C** 冷蔵

864円(本体800円)1枚入

旬の白瓜を新粕が纏い、気分爽快な季節限定品。

賞味期限 製造から30日

吟醸粕漬 わさび胡瓜

注文番号 **151265C** 冷蔵

540円(本体500円)3本入

見た目にも涼やかな、真夏限定のお楽しみ。

賞味期限 製造から5日



7月

ミニマトの白ワインジュレ

注文番号 **151098C** 冷蔵

594円(本体550円)3個入

フルーティーな、透きとおる涼感を存分に!

賞味期限 製造から5日



シチリア産 新漬オリーブ

注文番号 **152323C** 常温

864円(本体800円)120g

フレッシュ感と果実のコクをあわせ持つ。

賞味期限 製造から40日



みずみずしく
爽やかな食感

泉州水茄子漬

注文番号 **152279C** 冷蔵

540円(本体500円)100g

賞味期限 製造から5日

下田茄子

注文番号 **152460C** 冷蔵

486円(本体450円)125g

賞味期限 製造から5日



和ディップごま エシャレット

注文番号 **116929C** 冷蔵

734円(本体680円)7本入

シャキシャキ食感とごまが合う!ビールもウマイ!

賞味期限 製造から7日



柔らかな甘みに
心癒される一品

乳酸発酵米麴

注文番号 **152354C** 冷蔵

378円(本体350円)150g

爽やかに身体にもオイシイ。熟成米麴甘酒。

賞味期限 製造から30日



わさび茄子

注文番号 **151760C** 冷蔵

378円(本体350円)1本入

ツンツンとしても爽やかな人気者。

賞味期限 製造から3日



北海道産クリームチーズの味噌漬

注文番号 **151470C** 冷蔵

1,080円(本体1,000円)100g

芳醇なコクがワインを美味しく引き立てます。

賞味期限 製造から50日



エリンギ黒こしょう味

注文番号 **150978C** 冷蔵

432円(本体400円)100g

ちょっぴりスパイシー!洋モノのメニューにも。

賞味期限 製造から10日

乳酸発酵米麺チリソース

お漬物を好みで巻くだけ
つけもの丼巻生地



楽

お漬物だから味付け簡単

暑い夏の食卓に

夏に簡単に美味しいものが食べたい、そんな思いにお漬物が役に立ちます。

野菜と一緒に巻くだけでたくさんの味が楽しめる贅沢ランチが完成。

家族が集う食卓に河村屋のお漬物をお試ください。



河村屋の乳酸発酵米麹

盛付例



若桃の甘露煮

盛付例



和ディップごまセロリ

盛付例



えりんぎ黒こしょう味

盛付例



さらさら姫 アチャール味

イメージ



米麹ジンジャー

アレンジ例

アチャールとはインドなどで日常的に愛されているお漬物です。柑橘の爽やかな香りとカイエンペッパーの辛みが効いた味は夏の食卓にぴったりです。日本の漬物文化がオリエンタルな味わいと融合した一品となりました。玉ねぎのお漬物、プレミアムなリッチバージョンです。

ピリリと刺激的な生姜を米麹に漬け込みました。米麹の優しい甘みが生姜の辛みをまろやかにし、爽やかな香りも感じることができる米麹ジンジャー。そのままはもちろん紅茶にもぴったりです。

夏をたのしむ ファミリーセット

注文番号 **157304C** **冷蔵**

4,300円(本体3,982円)

1品からでもお買い求めいただけます。お問い合わせください

【内容】

- 河村屋の乳酸発酵米麹×3袋
- 米麹ジンジャー
- 若桃の甘露煮
- さらさら姫 アチャール味
- 和ディップごまセロリ
- えりんぎ黒こしょう味



村上くんの

豆腐の味噌漬「豆蔵」編

製造日記

河村屋のこだわりを紹介

河村屋で長年愛されている「豆蔵」、実は合計半年以上も手間暇をかけ製造しております。お話をさせていただくと驚かれることもしばしば…そのこだわりの工程を製造部、村上くんがご紹介します。



河村屋に入社6年、製造部に所属し乳酸米麹やトマトのワインジュレの開発にかかわる。好きなお漬物は九兵衛。先輩方に日々色々なことを教えてもらっています。

水抜き



手作りの木綿豆腐から余分な水分を取り除きます。美味しくなる基本です。

丁寧に隙間なく塗るのがポイント!



味噌漬け

特別容器に味噌を塗り、ガーゼに包んだ豆腐を並べて味噌を塗ります。

均等にしっかり味を入れます!



天地替え・味噌代え

7～10日後、天地替えを行います。さらにそのあと7日～10日後、新しい味噌に塗り替えます。

熟成・自重絞り



5℃の冷蔵庫内で7ヶ月じっくり発酵熟成! 液状に近い豆腐の味噌漬けを、豆腐自らの重さで絞ったら…

完成!



7ヶ月本格熟成 豆腐の味噌漬 [豆蔵]

注文番号 **151487C** | **冷蔵**

626円(本体580円)90g

深い旨みがお酒を誘う…宴を楽しむ好アイテム。

賞味期限 製造から20日



玉ねぎのお漬物 瀬戸内レモン味

注文番号 **151838C** | **常温**

626円(本体580円)2個入

夏の新味覚は、とびきり爽やかな国産レモン!

賞味期限 製造から30日



玉ねぎのお漬物 黒こしょう味

注文番号 **151456C** | **常温**

626円(本体580円)2個入

ちよっぴりスパイシー。パンやパスタにも。

賞味期限 製造から30日



玉ねぎのお漬物 赤ワイン味

注文番号 **151579C** | **常温**

626円(本体580円)2個入

赤ワインと山ぶどう果汁で芳醇なひとときを。

賞味期限 製造から30日



玉ねぎのお漬物 醤油味

注文番号 **151449C** | **常温**

626円(本体580円)2個入

どなた様にも楽しまれる定番人気アイテム。

賞味期限 製造から30日



大福神漬

注文番号 **150022C** | **常温**

626円(本体580円)200g

5種の野菜を長期熟成。まろやかなコクに舌鼓。

賞味期限 製造から80日



玉ねぎのお漬物 アチャール味

注文番号 **152095C** | **冷蔵**

600円(本体556円)1個入

爽やかな香りと辛味が冴える新テイスト登場。

賞味期限 製造から12日



玉ねぎのお漬物 薬膳・夏

注文番号 **150732C** | **冷蔵**

600円(本体556円)1個入

夏をおいしく元気に楽しむ、新ジャンル漬物。

賞味期限 製造から30日

※ご注文の際は別紙の注文用紙にご注文番号を記載の上、ご注文ください。詳しいご注文方法は9ページをご覧ください。

商品価格一覧 化粧箱は、別途216円申し受けます。

| 注文番号 | 商品名 | 内容量 | 価格 (税込) | 賞味 期限 | 温度帯 |
|---------|--------------------|------|------------|----------|-----|
| 157571C | 河村屋代表商品と夏の季節商品セット | 7品入 | 4,000円 | | 冷蔵 |
| 157588C | 常温で安心・河村屋謹製熟成漬物セット | 5品入 | 3,300円 | | 常温 |
| 152279C | 泉州水茄子漬 | 100g | 540円 | 5日 | 冷蔵 |
| 152460C | 下田茄子 | 125g | 486円 | 5日 | 冷蔵 |
| 151098C | ミニトマトの白ワインジュレ | 3個入 | 594円 | 5日 | 冷蔵 |
| 152323C | シチリア産新漬オリーブ | 120g | 864円 | 40日 | 常温 |
| 151623C | 吟醸粕漬 瓜 | 1枚入 | 864円 | 30日 | 冷蔵 |
| 151265C | 吟醸粕漬 わさび胡瓜 | 3本入 | 540円 | 5日 | 冷蔵 |
| 151760C | わさび茄子 | 1本入 | 378円 | 3日 | 冷蔵 |
| 150978C | エリンギ黒こしょう味 | 100g | 432円 | 10日 | 冷蔵 |
| 152354C | 乳酸発酵米麴 | 150g | 378円 | 30日 | 冷蔵 |
| 116929C | 和ディップごまエシヤレット | 7本入 | 734円 | 7日 | 冷蔵 |
| 151470C | 北海道産クリームチーズの味噌漬 | 100g | 1,080円 | 50日 | 冷蔵 |
| 157304C | 夏をたのしむファミリーセット | 6品入 | 4,300円 | | 冷蔵 |
| 151487C | 7ヶ月本格熟成豆腐の味噌漬[豆蔵] | 90g | 626円 | 20日 | 冷蔵 |
| 151449C | 玉ねぎのお漬物 醤油味 | 2個入 | 626円 | 30日 | 常温 |
| 151579C | 玉ねぎのお漬物 赤ワイン味 | 2個入 | 626円 | 30日 | 常温 |
| 151456C | 玉ねぎのお漬物 黒こしょう味 | 2個入 | 626円 | 30日 | 常温 |

| 注文番号 | 商品名 | 内容量 | 価格 (税込) | 賞味 期限 | 温度帯 |
|---------|-----------------|------|------------|----------|-----|
| 151838C | 玉ねぎのお漬物 瀬戸内レモン味 | 2個入 | 626円 | 30日 | 常温 |
| 150732C | 玉ねぎのお漬物 薬膳・夏 | 1個入 | 600円 | 30日 | 冷蔵 |
| 152095C | 玉ねぎのお漬物 アチャール味 | 1個入 | 600円 | 12日 | 冷蔵 |
| 150022C | 大福神漬 | 200g | 626円 | 80日 | 常温 |

セット掲載ですが単品でも購入可能な商品

| | | | | | |
|---------|------------|------|------|------|----|
| 151104C | 熟成しゃくし菜 | 250g | 486円 | 50日 | 常温 |
| 150053C | 大江戸しば漬 | 135g | 518円 | 50日 | 常温 |
| 112365C | 和ディップごまセロリ | 100g | 486円 | 7日 | 冷蔵 |
| 152071C | 若桃甘露煮 | 8個入 | 810円 | 170日 | 常温 |
| 152392C | 米麴ジンジャー | 60g | 648円 | 20日 | 冷蔵 |
| 150367C | 大江戸青唐胡瓜 | 135g | 518円 | 50日 | 常温 |
| 150060C | 吟醸味噌漬大根 | 230g | 842円 | 70日 | 常温 |
| 150091C | 吟醸味噌漬生姜 | 200g | 842円 | 70日 | 常温 |
| 150039C | 大粒国産楽京・和三盆 | 150g | 734円 | 50日 | 常温 |
| 150169C | 大粒国産楽京・葡萄 | 150g | 648円 | 50日 | 常温 |
| 150107C | 大粒国産楽京・柚子 | 150g | 648円 | 50日 | 常温 |

大宮本店 さいたま市北区别所町 1125-6 TEL.048-667-6733 FAX.048-667-6735
 川越店 埼玉県川越市幸町 5-3 TEL.049-226-8378 FAX.049-226-8398
 浅草店 東京都台東区浅草 1-22-8 TEL.03-5806-0266 FAX.03-3844-8571
 巣鴨店 東京都豊島区巣鴨 3-21-15 TEL.03-5961-4641 FAX.03-5961-5096

- お電話でご注文の方：お近くの店舗へご連絡いただきお申しつけください。
※ギフトや商品のご相談もお受けしております。お気軽にお問い合わせください
- FAXでご注文の方：別添の注文用紙にご記入いただき、お近くの店舗へ送信ください。
※ FAX 確認後担当者よりご連絡させていただきます。
- インターネットでご注文の方：
 下記の URL もしくは右記の QR コードから EC サイトへアクセスしてください。
<https://www.shop.kawamura.co.jp/>



送料について ▶ 10,000円(税抜)以上お買い上げの方は1件 送料無料!!

※送料の詳細についてはご注文時、店舗にてご確認ください

自ら信じる漬物を より多くの方へ お届けしたい

江戸文化文政期に地酒

「養老」の取り扱いを行い、

その酒粕を利用して粕漬を創り出したのが

「創作漬物 河村屋」の始まりです。

代々伝わる商いの基として

「時代の移り変わる中で、

常に『変えるべきもの』と

『変えてはいけないもの』があることを見極め、

「お客様の役に立つ漬物」を世に出すという信念を持ち、

その時代の流れに即した対応を取ることが肝要である」

と教えられ、これを社の基本理念とし、

今も守り続けております。

地域の漬物屋として、皆様に愛されるよう

美味しい漬物を生み出し、つくり続けておりますが

「より多くの方に素材本来の味を活かした



河村屋は漬物とともに歩む

江戸文化文政期（文政9年頃）、初代八郎衛門によって創業。出身地「川村」（現・上尾市川）にちなんで店の名を「川村屋」としました。中山道から川越・岩槻方面への分岐地にあたり、地酒のお店として栄え、やがてその酒粕で粕漬をつくり、漬物づくりが始まります。なお、川越・岩槻方面への道標碑が今も残り、また、十返舎一九が立ち寄ったという古文書も残り、当時のようすが偲べれます。

明治13年に本格的に漬物屋「川村屋」として設立しました。昭和22年、より大きな発展を誓い、株式会社「河村屋」として法人化しました。

昭和25年には東京沢庵の製造を本格的に開始。とくに西日本方面で「歯切れがよい沢庵」と評判に。独自の製法による生姜漬・らっきょう漬は、東北・北海道地方でも評判になりました。現・大宮本店に展示している大釜は、当時のらっきょう漬づくりで使用していたものです。昭和46年、当時の工場長が密かに作っていた福神漬（宝山漬）が販売開始。大福神漬として今もなお愛される漬物が誕生いたしました。

昭和56年不況に喘ぐ最中、河村屋のあり方を改めて見詰め、変革を決意。平成4年に、季節感を持ってお客様を迎えるお店をという思いから「大宮本店」を工場直営店としてオープン、和三盆らっきょうなどの商品を次々に開発しました。その後「川越店」、「浅草店」、「巢鴨店」と直営店を拡大。「自らがつける漬物を自身で売る」ことで商売の幅を広げました。

平成9年には創作漬物として玉ねぎのお漬物を発表し、身体にもおいしい漬物として人気商品となりました。

その後現在にいたるまで、大宮店は、工場が見えるオープンファクトリーとしてリニューアル。漬物工場は、食品衛生改善向上施設として厚生労働大臣より表彰されるなど、時代のニーズに合わせ、新たな挑戦を行いお客様の声にお応えするための取り組みに日々取り組んでおります。

【受賞・表彰歴】

- 昭和30年代後半
本社地域の区画整理事業を行い、田中角栄総理大臣より表彰を受ける。
- 昭和46年
福神漬（宝山漬）を漬物大会に出品、農林大臣賞を受賞。
- 昭和55年
大福神漬、大宮市（現・さいたま市）推奨品に認定。
- 平成5年
大宮本店の数寄屋造りが「さいたま景観賞」を受賞。
- 平成23年
札幌賞玉ねぎの赤ワイン味、漬物グランプリ東日本ブロックで銀賞を受賞。
- 平成30年
雪下にんじん乳酸発酵麹漬、漬物グランプリ金賞（準グランプリ）を受賞。

会社概要
 会社商号 株式会社 河村屋
 創立 文化文政→明治13年川村屋として本格化
 設立 昭和22年7月
 資本金 1,000万円
 本社地 〒331-0821
 埼玉県さいたま市北区别所町 1125-6
 TEL: 048-663-0255
 FAX: 048-663-0240
 代表取締役 染谷庄一郎



巢鴨店



浅草店



川越店

河村屋 豆知識

樽出し※とは

河村屋では漬物を樽から出す日が決まっております。そのタイミングを樽出しと表現しております。

【樽出し時期の一例】

| 商品名 | 毎月 月上旬 | 毎月 中旬 | 毎月 下旬 |
|------------------|--------|-------|-------|
| 大福神漬 | | ● | ● |
| 大福楽京(和三盆) | ● | | |
| 葡萄小町 | | ● | |
| 柚子小町 | | | ● |
| 熟成胡瓜[九兵衛] | | ● | |
| 金山寺味噌漬 胡瓜 | | ● | |
| 大江戸青唐胡瓜 | | | ● |
| 大江戸しば漬 | | | ● |
| おむすびころりん 大福昆布 | | | ● |
| おかか生姜 | ● | | |

漬物を味わってもらいたい」
 その思いをもとに自信作を取り揃えました。
 浅漬、粕漬、樽出し※したばかりの漬物など、
 河村屋の渾身のお漬物を是非お試しください。

一
日
一
福

おつけもの専門店  河村屋

| | | | |
|------|-------------------|------------------|------------------|
| 大宮本店 | さいたま市北区别所町 1125-6 | TEL.048-667-6733 | FAX.048-667-6735 |
| 川越店 | 埼玉県川越市幸町 5-3 | TEL.049-226-8378 | FAX.049-226-8398 |
| 浅草店 | 東京都台東区浅草 1-22-8 | TEL.03-5806-0266 | FAX.03-3844-8571 |
| 巢鴨店 | 東京都豊島区巢鴨 3-21-15 | TEL.03-5961-4641 | FAX.03-5961-5096 |