



今しか食べられない!

**練馬大根**のたくあん漬け 好評販売中!!

～西武池袋本店で「ねりま漬物物産展」が1月28日まで開催～

と き 1月24日(金)～1月28日(火) 午前10時～午後9時(26日は午後8時まで)

と ころ 西武池袋本店(豊島区南池袋1丁目) 食品館地下1階おかず市場特設会場

24日、西武池袋本店で、区の特産物である漬物を展示・販売する「ねりま漬物物産展」が始まり、午前中から多くの買い物客で賑わった。

たくあん漬け、べったら漬け、奈良漬けなど区内漬物事業者が製造した自慢の漬物全24品が並び、不動の人気を集めているのが、練馬大根のたくあん漬け「ねりま本干沢庵」。区内で採れた練馬大根を、1本1本天日で干し上げ、米ぬかと塩で1か月以上漬け込む昔ながらの製法で漬け込んだもので、この時期にしか手に入らない貴重な一品である(約3,700本限定/1本525円)。



漬物物産展の様子

この日、板橋区から買い物に訪れた60代の女性は、「ねりま本干沢庵」を購入。「練馬大根のたくあんの素朴な味が大好きで、この物産展を毎年楽しみにしています。今年は5本、まとめ買いしました」と笑顔で話してくれた。

主催は練馬漬物事業組合(小澤優貴組合長/会員:36名、うち漬物事業者17名)

#### 【ねりま漬物物産展】

「ねりま漬物物産展」は、区内の漬物業者などで作る「練馬漬物事業組合」が、練馬の特産物である漬物を広く紹介しようと平成元年から毎年開催しており、今年で26回目。

練馬漬物事業組合の小澤優貴組合長は、「今年の練馬大根は、漬物にするのに程よい大きさで、味や食感も例年以上のものに仕上がりました。ぜひ、昔ながらの練馬大根のたくあん漬けをご賞味ください」と力強く話す。



ねりま本干沢庵

練馬大根のたくあん漬けのほかにも、生産量が都内1位の練馬産キャベツを使用し、シャキシャキとした歯ごたえと優しい甘みが特徴の『ぬかキャベツ』、柿の皮と米ぬかで漬け込んだ風味豊かな甘口の『練馬柿ぬか沢庵』など、野菜の風味や食感を十分に生かした味わい深い漬物が販売されている。

また今回は、まとめ買いする人や毎年物産展を楽しみにしているリピーター等の要望に応じて、練馬大根たくあん漬け(5本入り)の通信販売も受け付ける。(限定100セット。価格4,000円(送料・箱代込み)。申し込みは31日(金)まで)

#### 【JA東京あおばの直売所でも練馬大根のたくあん漬けを販売】(商品がなくなり次第終了)

練馬大根たくあん漬けは、1月27日(月)から、5箇所のJA東京あおばの共同直売所でも販売する。

1月27日(月)9時～ 練馬地区振興センター(春日町1-17-34)

とれたて村石神井(石神井町5-11-7)

1月27日(月)10時～ ふれあいの里(桜台3-35-18) こぐれ村(大泉学園町2-12-17)

ファーマーズショップにりん草(板橋区高島平3-12-20)

#### 【問い合わせ】

ねりま漬物物産展について

区民生活事業本部 産業経済部 経済課 産業計画係 電話03-5984-1483

JAあおば直売所での販売について

区民生活事業本部 産業経済部 都市農業課 農業振興係 電話03-5984-1403