

飯田屋の奈良漬の歴史

明治初期の行田市近郊の農家においては、白瓜が大量に生産されておりました。初代飯田常次郎が行田にて親交の深かった有名な酒屋さんより酒粕を調達し、瓜を乾燥、塩漬けして酒粕に漬けて販売したところ大変評判となりました。その後、塩漬け、下漬けから本漬けまで長い年月をかけて奈良漬のおいしい漬け方・素材を追求し、創意工夫をくり返して受け継がれ、今日の飯田屋の奈良漬にたどり着きました。



ふるさと離れた
あの方へ
今も変わらぬ
郷土の味を
心を込めて贈りたい...

奈良漬

賜天覧御買上光栄
昭和九年一月十八日
礼記念 国産奨励博覧会
一等賞金牌受領
大正五年十二月十五日
国産食料品博覧会
一等賞金牌受領
大正五年三月二十四日
平和記念東京博覧会
銅牌受領
大正十一年七月十日
国産奨励協会
有名賞受賞受領
大正十四年十二月六日
関東一府三県花卉園芸共進会
優良賞受賞受領
昭和十一年四月一日
農林経済局長賞
昭和十三年四月十四日
関東農政局長賞
昭和四十六年三月二十二日
埼玉県行田市行四十二号
株式会社 飯田屋商店

奈良漬造りのこだわり

良質の野菜の素材を活かし、添加物を一切使用せず、食の安全を守り昔からの作り方にこだわり、その味を伝承しています。

特級奈良漬

奈良漬は木箱詰と樽詰めがあります。

〈樽詰〉

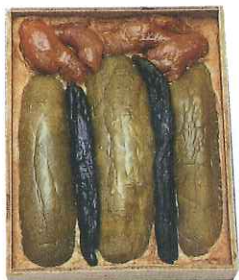
- ・うり
- ・きゅうり
- ・しょうが
- ・なす
- ・すいか
- ・うめ
- ・たまねぎ
- ・にんじん
- ・もりぐちだいこん



御希望により詰め合わせ致します。

新奈良漬

季節限定商品 八月〜十月頃
〈木箱詰〉



奈良漬

〈樽詰〉



だんべ漬セット

埼玉県産の大根と胡瓜、国内産の玉ねぎをたまり醤油に漬け込んだ職人の味。大根1袋・胡瓜1袋・玉ねぎ1袋を詰め合わせにしました。ちよっぴり甘ロタイプです。洗わずにお召し上がりください。



国内産のみ使用 特上奈良漬
石田の盛の急城攻めをとりよめた城代家老
奈良漬の七代目味漬
甲斐姫
忍城主盛田長長女・奥国無双の美女
国内産のみ・刃牙風味
正木丹波守
佐田の守將 後に高橋幸の關祖となる
国内産のみ・在り漬
柴崎和泉守
長野の守將として大谷幸能と対峙した
国内産のみ・きゅうり・なすの味噌漬
酒巻 靱負
遊軍(機動部隊)を指揮した

のぼうの城 漬物詰合わせ



行田 飯田屋の奈良漬
048-556-2175

極上奈良漬 完熟味噌漬セット



天然味噌漬

〈木箱詰〉

大根・胡瓜生姜・茄子の詰め合わせです。

