お多福

らっきょう酢
レシピBOOK

おウチで漬けよう！らっきょう漬け

らっきょうの種類別下準備

根付き(土付き)らっきょうの場合　らっきょうをよく洗い、根元と茎を切り落とし、薄皮をむいて水洗いする。

洗いらっきょうの場合　軽く水洗いする。

1. らっきょうをザルに入れて、全体にまんべんなく熱湯をかけ、粗熱がとれるまでよく水けをきります。
2. 清潔な容器に①のらっきょうを入れ、お多福らっきょう酢を注ぎ、お好みで赤唐辛子を入れます。漬けたあとは冷暗所で保管してください。
3. 漬けて2～3日間は1日に2～3回全体が混ざるように容器ごと大きく振ってください。
4. 浅漬けは10日目頃から、しっかり漬けは3週間後頃から召し上がれます。

らっきょうの漬け方動画もチェック!! ▶▶▶▶

これは大助かり！らっきょう漬けの裏ワザ！

らっきょうを漬けた容器のにおいを重曹で消臭。

❶容器の中にお湯を入れます。
ふたはお湯を入れたボウルにつけます。
❷①に重曹を入れます
（お湯1ℓに対して、重曹80g）。
❸一晩置いてから、よく洗い流してください。

らっきょうピカピカ。洗濯ネットが大活躍！

❶洗濯ネットに根元と茎を切り取った土付きらっきょうを入れます。

❷ゴシゴシもみ洗いします。
洗濯ネットは100円ショップでも販売しています。

❸土も落ち、薄皮もむけてきれいに洗えます。

Q&A

「あれっ」と思ったこと、今さら聞けない基本的なことを解消して楽しく、美味しい“らっきょう漬け”をつくりましょう。

“らっきょう漬け”の疑問や困ったことにお答えします。

Q1 なぜらっきょうを漬ける前に熱湯をかけるのですか。

A 殺菌・水切り効果や、漬け液の白濁(発酵)防止になるほか、長期間らっきょうの色を白く保つ効果があります。また、らっきょうのにおいを和らげる効果もあります。

Q2 漬ける前に、塩漬けにしなくてもよいのですか。

A お多福らっきょう酢は塩、砂糖を配合した調味酢です。そのため塩漬けをしなくても、らっきょう酢を注ぐだけで簡単に美味しいらっきょう漬けをつくることができます。

Q3 漬けたらっきょうに色が付いています。

A 天然色素と酢が反応して発色する場合がありますが、食されることに問題はありません。また、生育した環境(土壌、栽培方法など)により、ピンク、青など発色が異なります。

Q4 らっきょうを漬けた液が濁っています。

A

漬けて2～3日は、らっきょうから水分が出てきます。水分は、らっきょう酢より比重が軽いので表面に上昇。そこで酵母菌や乳酸菌と出会うと発酵して漬け液が濁ります。濁りの原因は、容器などの殺菌が行き届かず酵母菌や乳酸菌が混入したことと考えられます。そのままにしておくと食べられなくなるので、次の手順で対応してください。

【予防】
①らっきょうは熱湯をかけ、容器は煮沸するなどして、しっかり殺菌する。
②漬けて2～3日は1日に2～3回大きく容器ごと振ってください。

【濁った場合の対応手順】
①濁った液とらっきょうを分けて取り出します。
②らっきょう酢をホーロー(またはステンレス)の鍋に入れて火にかけ、沸騰したら火を止め、冷まします。
③沸騰したお湯にらっきょうを入れ、再び沸騰したらすぐに火を止め、水に移した後、水けをよく切ります。
④容器を煮沸消毒(熱殺菌)し、よく乾燥させます。
⑤殺菌した容器に熱処理したらっきょう酢とらっきょうを入れて漬け直します。

Q5 らっきょう酢に含まれている食塩相当量を教えてください。

A

らっきょう酢100gあたりに含まれる食塩相当量は、4.6gです。(100mlあたりでは、5.6g)弊社らっきょう酢で漬けた「らっきょうの実」のカロリーと食塩相当量の目安は、100g(Mサイズ約21粒)でカロリー131kcal、食塩相当量2.3gです。

	食塩相当量
100gあたり	4.6g
100mlあたり	5.6g

	カロリー	食塩相当量
らっきょう100g (Mサイズ約21粒)	131kcal	2.3g

(一財)広島県環境保健協会調べ

カンタン美味しい！
季節の野菜をこれ1本！

『お多福らっきょう酢』で 漬けて楽しい甘酢漬レシピ

春 Spring

カリフラワー
●切り方…一口大の小房に切り分ける
●下準備…固めに茹でる
漬け時間 約半日

新たまねぎ
●切り方…スライス
漬け時間 2~3時間

たけのこ
●切り方…いちょう切り
●下準備…茹でてアク抜きをする
漬け時間 約1日

夏 Summer

梅（青梅）
●切り方…そのまま
●下準備…水洗いし、ヘタを取っておく
漬け時間 約1ヵ月

みょうが
●切り方…そのまま
●下準備…固めに茹でる
漬け時間 1~2日間

新生姜
●切り方…できるだけ薄く切る
漬け時間 1~2日間

秋 Autumn

ごぼう
●切り方…5cm長さで縦4分の1
●下準備…水につけアクを抜き、お好みで茹でておく
漬け時間 3日間

ゴーヤ
●切り方…半月切り
●下準備…種とワタを取っておく
漬け時間 約半日

エリンギ
●切り方…3cmの短冊切り
●下準備…レンジで加熱しておく
漬け時間 2~3時間

冬 Winter

キャベツ
●切り方…1cm幅の短冊切り
●下準備…塩もみし、水にさらしたあと水けをしぼる
漬け時間 約2~3時間

小松菜
●切り方…5cmのザク切り
●下準備…サッと茹でておく
漬け時間 約30分

はくさい
●切り方…芯の部分は5~6cmの細切り、葉の部分はざく切り
漬け時間 約半日

お肉のレシピ

らっきょう酢のアレンジレシピ
お酢とお肉の爽やかハーモニー

鶏肉の照り煮

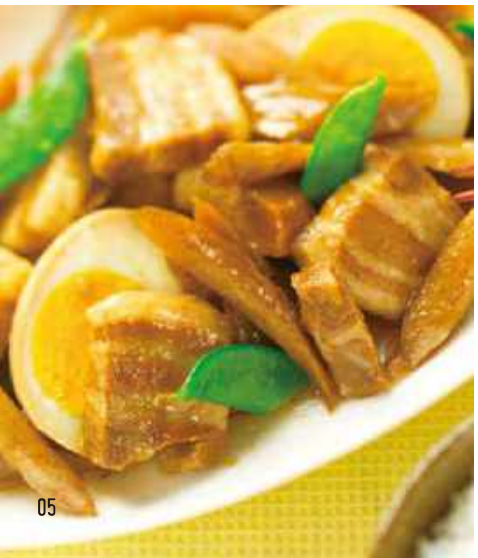
調理時間 25分　カロリー（1人分） 336Kcal

つくり方

① 鶏もも肉は一口大にカットする。
② フライパンにサラダ油を熱し、①を皮目から焼く。
③ 鶏もも肉に両面とも焼き色がついたら、らっきょう酢を加えて煮詰める。
④ らっきょう酢が煮詰まってきて、照りが出てくれば完成。

材料（2人分）

鶏もも肉……1枚
お多福らっきょう酢……100ml



豚肉とごぼうのさっぱり煮込み

調理時間 40分　カロリー（1人分） 436Kcal

つくり方

① 豚バラ肉は1～2cm厚に切り、下茹でして余分な油を落とす。ごぼうは乱切りにする。
② 鍋に①を入れ、Aを合わせたものを加えて火にかける。
③ 煮立ったらアクを取り、落しぶたをして、煮汁が少なくなるまで煮る。

材料（2人分）

豚バラブロック…… 200g
ごぼう……1/2本
〈A〉
水……150ml
しょうゆ……大さじ1
お多福らっきょう酢…25ml（大さじ1+2/3）

※お好みで、ゆで卵やにんじんを加えたり、青みを添えて。
※ごはんの上に乗せて、丼にしても美味しくいただけます。

お魚のレシピ

お酢で魚がより美味しく

鮭のエスカベッシュ

調理時間 90分　カロリー（1人分） 153Kcal

つくり方

① 鮭は一口大に切って、料理酒とこしょうをし、薄く小麦粉をまぶしてカラッと揚げる。
② たまねぎはスライス、にんじんはせん切り、レモンはいちょう切りにする。
③ ①②とらっきょう酢を合わせ、冷蔵庫で1時間以上漬けて味をなじませる。
④ 器に盛り付け、パセリをトッピングする。

材料（2人分）

生鮭……1切れ
たまねぎ……1/4個
にんじん……少々
レモン……1/4個
イタリアンパセリ……少々
料理酒、こしょう……適宜
小麦粉……適量
揚げ油……適量
お多福らっきょう酢……50ml

ぶりの照り焼き

調理時間 15分　カロリー（1人分） 313Kcal

つくり方

① フライパンに油を熱し、ぶりを並べ、中火で程よい焦げ目がつくまで両面焼く。
② 中まで火が通ってきたら、余分な油分を取り除き、Aを合わせたものを加え、からめながら仕上げる。

材料（2人分）

ぶりの切り身……2切れ
サラダ油……少々
〈A〉
しょうゆ……大さじ1/2
お多福らっきょう酢…30ml（大さじ2）

たこと豆のトマト煮

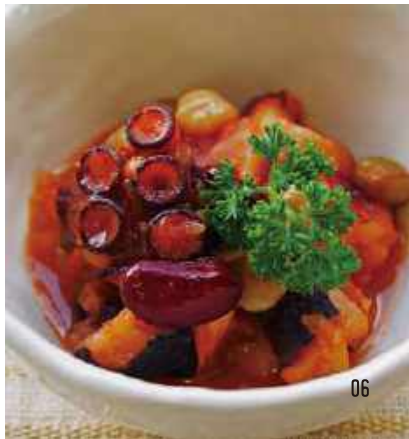
調理時間 30分　カロリー（1人分） 276Kcal

つくり方

① ゆでだこは一口大に、たまねぎ、にんにくはみじん切りにする。ホールトマトはつぶしておく。
② フライパン（又は鍋）にオリーブオイル、にんにくを入れ弱火で炒め、香りが出てきたらたまねぎを加えて炒める。
③ ホールトマト、らっきょう酢、たこ、ミックスビーンズを加え、ほとんど煮汁がなくなるまで煮る。
④ 器に盛りつけ、パセリをトッピングする。※お好みで赤唐辛子を加えても良い

材料（2人分）

ゆでだこ……足2本
たまねぎ……1/2個
にんにく……1かけ
ホールトマト……1/2缶
ミックスビーンズ……1袋
オリーブオイル……適量
赤唐辛子、パセリ……適宜
お多福らっきょう酢……50ml



お野菜のレシピ

相性バツグン！お酢と野菜

キャベツとたまねぎのコールスロー

調理時間 20分　カロリー（1人分） 170Kcal

つくり方

① キャベツは大きな芯を取って細切りにし、大きめのボウルに入れて塩を加えて手でざっくりと和え、10分程置く。
② たまねぎは薄切りにしてから水にさらし、水けを切っておく。にんじんはキャベツより細切りにする。
③ ①をしっかり絞って水けを切り、再びボウルに入れて②を加えて軽く混ぜ合わせる。
④ Aを加えて全体をざっくりと混ぜ合わせ、冷蔵庫でよく冷やしてから器に盛る。

材料（2人分）

キャベツ……1/2玉
新たまねぎ……1/6個
にんじん……2cm分
塩……小さじ1+1/2
〈A〉
油（太白ごま油orサラダ油）……大さじ3+3/4
こしょう……少々
お多福らっきょう酢……75ml

レシピ考案 食研究家 石井達也・裕加

にんじんとくるみのあえもの

調理時間 10分　カロリー（1人分） 78Kcal

つくり方

① にんじんは3〜4cmの長さの千切りにし、塩をふってしんなりしたら水にさらして水けをしぼる。
② くるみはお好みの大きさに刻む。
③ ①②をらっきょう酢で和える。

材料（2人分）

にんじん……1/2本
くるみ……大さじ1+1/2
塩……適量
お多福らっきょう酢……30〜45ml（大さじ2〜3）

ピクルス

調理時間 10分　カロリー（1人分） 43Kcal

作り方

① きゅうり、にんじん、パプリカは乱切り、セロリは筋を取って1.5cm幅に切る。
② 容器（又はビニール袋）に①を入れ、ローリエ、赤唐辛子、らっきょう酢を加えて漬け、冷蔵庫で保存する。（約半日頃より食べ頃です。）

材料（2人分）

きゅうり……2本
セロリ……1/2本
にんじん……1/4本
パプリカ（赤）……1/4個
ローリエ……1枚
赤唐辛子（輪切り）……適量
お多福らっきょう酢……100ml

大学芋

調理時間 25分　カロリー（1人分） 154Kcal

つくり方

① さつまいもはよく洗って皮ごと乱切りにして、水にさらしてザルにあげ、水けをふきとる。
② 油を熱して、①を揚げ中まで火を通す。（2度揚げして、外をパリッとさせるとよい）
③ 鍋（又はフライパン）に、らっきょう酢を入れて煮立たせ、ふつふつと泡が出て、少しとろみがついてきたら②を入れる
④ 焦げないようにからめ、仕上げに黒ごまをふる。

材料（2人分）

さつまいも……1/2本（150g）
サラダ油……適量
黒ごま……適量
お多福らっきょう酢……25ml（大さじ1+2/3）

豚肉とれんこんの炒めもの

調理時間 20分　カロリー（1人分） 132Kcal

つくり方

① 豚肉は一口大に、れんこんは皮をむいて4〜5mm幅の半月切りにし、水にさらしてアク抜きをしておく。いんげんはサッとボイルしておく。
② フライパンに油を熱し、赤唐辛子、豚肉、れんこんを炒め、こしょうをふる。
③ 火が通ってきたら、いんげんとらっきょう酢を加えてひと炒めする。
④ ごまを加えて仕上げる。

材料（2人分）

豚薄切り肉……50g
れんこん……1/2節
いんげん（又はしし唐辛子）……2〜3本
赤唐辛子（輪切り）……1/2本
ごま、こしょう……適量
油……適量
お多福らっきょう酢……30〜60ml（大さじ2〜4）

きゅうりの中華風炒め

調理時間 15分　カロリー（1人分） 74Kcal

つくり方

① きゅうりは切り目を入れてから、乱切りにする。しょうがは千切りにする。
② フライパンにごま油と赤唐辛子を熱し、①を入れて炒める。
③ 油がまわったら、Aを合わせたものを加えて炒め合わせる。

材料（2人分）

きゅうり……2本
しょうが……1かけ
赤唐辛子（輪切り）……少々
ごま油……適量
〈A〉
しょうゆ……少々
お多福らっきょう酢……30〜45ml（大さじ2〜3）

簡単レシピ

今日からつくってみようかしら！
らっきょう漬け簡単レシピ

らっきょう入り カレーチャーハン

調理時間 15分　カロリー（1人分） 686Kcal

つくり方

① 豚肉は1cm幅に、長ねぎ、らっきょう漬けは小口切り、にんじんは粗みじんに切る。卵は目玉焼きにしておく。
② フライパンに油を熱し、豚肉を炒め、にんじん、長ねぎ、らっきょう漬け、ごはんを加えてさらに炒める。
③ 呉海自カレーソースを加えてさらに炒め、味を調えてピーマン、パプリカ（赤）を入れて仕上げる。
④ 器にチャーハンを盛り、目玉焼きを乗せて完成。

材料（2人分）

豚薄切り肉……80g
長ねぎ……1/2本
らっきょう漬け……10粒
にんじん……1/4本
卵……2個
ごはん……400g
ピーマン……1/2個
パプリカ……1/4個
サラダ油……適宜
オタフク 呉海自カレーソース……大さじ4〜5

らっきょうの豚肉カツ巻き

調理時間 20分　カロリー（1人分） 280Kcal

つくり方

① 豚肉に軽く塩・こしょうをして、らっきょう漬けを乗せて巻き、つまようじでとめる。
② ①に小麦粉、溶き卵、パン粉を順につけ、揚げ油で揚げる。
③ お好みソースをかけていただく。

材料（2人分）

らっきょう漬け……6粒
豚肉（薄切り）……100g
塩・こしょう……少々
小麦粉・溶き卵・パン粉……適量
揚げ油……適量
オタフクお好みソース……適量

らっきょう入り 冷やし中華

調理時間 20分　カロリー（1人分） 554Kcal

つくり方

① きゅうり、ハムは千切り、卵は薄焼き卵を作り、千切りにする。トマト、らっきょう漬けはスライスする。
② 麺はたっぷりのお湯で茹で、冷水にとって水けを切っておく。
③ らっきょう酢に、しょうゆ、ごま油を加えてタレを作り、冷やしておく。
④ 器に②の麺を盛り、①の具を彩りよく乗せ、③のタレをかける。

材料（2人分）

中華麺……2玉
スライスハム……4枚
きゅうり……1本
卵……1個
トマト……1/2個
らっきょう漬け……4〜5粒
〈A〉
お多福らっきょう酢……100ml
しょうゆ……大さじ2
ごま油……小さじ1

らっきょう入りカップ寿し

調理時間 30分　カロリー（1人分） 370Kcal

つくり方

① 米は通常の水加減よりやや少なめで炊き上げ、らっきょう酢を合わせて寿し飯をつくる。
② らっきょう漬けはスライス、大葉は千切りにしておく。
③ 寿し飯に、鮭フレークと②、ごまを混ぜる。
④ ③を器に盛りつけ、サーモン、イクラをトッピングし、仕上げに錦糸卵をかける。

材料（2人分）

〈寿し飯〉
米……1合
お多福らっきょう酢…30ml（大さじ2）

〈具材〉
らっきょう漬け……3粒
大葉……2枚
鮭フレーク……大さじ1
ごま……適量
サーモン……適量
イクラ……適量
錦糸卵……適量

らっきょう入り ポテトサラダ

調理時間 20分　カロリー（1人分） 246Kcal

つくり方

① じゃがいもは茹でて粉ふきにし、粗くつぶす。にんじんはいちょう切りにして茹でる。
② きゅうりは輪切りにして塩もみし、しんなりしたら水にさらし水けをしぼっておく。
③ ハムは食べやすい大きさに切り、らっきょう漬けは薄切りにする。
④ ①〜③、刻んだゆで卵を入れ、塩・こしょう、マヨネーズを加えて混ぜる。
⑤ 器にサラダ菜を敷き、盛りつけたら出来上がり。

材料（2人分）

じゃがいも……2個
にんじん……1/8本
きゅうり……1/4本
ハム……2枚
らっきょう漬け……5粒
ゆで卵……1/2個
サラダ菜……2枚
塩……適量
こしょう……適量
マヨネーズ……大さじ2+1/2

えびフライのタルタルソースがけ

調理時間 40分 | カロリー（1人分） 327Kcal | （タルタルソースのみ） 205Kcal

つくり方

① ゆで卵、らっきょう漬け、パセリをみじん切りにする。
② マヨネーズに①を混ぜて、こしょうで味を調えてタルタルソースをつくっておく。
③ えびはしっぽを残して殻をむき、背わたを取って腹側に切り目を入れて、軽く塩・こしょうをする。
④ ③に小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつけて、180℃の油でカラッと揚げる。
⑤ 器に盛りつけ、タルタルソースを添えて出来上がり。

材料（2人分）

えび…… 4尾
塩・こしょう…… 少々
小麦粉 …… 適量
卵……1/2個
パン粉 …… 適量
揚げ油 …… 適量

【タルタルソース】
らっきょう漬け……4粒
ゆで卵 ……1/2個
パセリ……大さじ1/2
マヨネーズ……大さじ4
こしょう……適量

揚げ鶏のらっきょう薬味だれがけ

調理時間 30分 | カロリー（1人分） 361Kcal

つくり方

① 鶏もも肉は火が通りやすいように、繊維の方向に対して直角に切り込みを入れて厚みを均一にし、料理酒をからめてこしょうをふっておく。
② みじん切りにしたらっきょう漬けとAを混ぜ合わせて、薬味だれをつくっておく。
③ 揚げ油を熱し、①の鶏もも肉に片栗粉をまぶし、カラッと揚げる。
④ 食べやすい大きさに切り、②のたれをかけて出来上がり。
※薬味だれは唐揚げ、焼肉など色々ご使用いただけます。

材料（2人分）

鶏もも肉……1枚
料理酒 ……適量
こしょう……適量
片栗粉 ……適量
揚げ油 ……適量

【薬味だれ】
らっきょう漬け……4粒
〈A〉
穀物酢 ……大さじ2
しょうゆ ……大さじ1
ごま油……大さじ1/2

冷しゃぶのらっきょう入りさっぱりぽん酢だれ

調理時間 20分 | カロリー（1人分） 288Kcal | （さっぱりぽん酢だれのみ） 41Kcal

つくり方

① レタスは食べやすい大きさにカットし、にんじん、きゅうりは細切り、かいわれ大根は根本を切り落として半分の長さに切り、冷水に放してパリッとさせて水けを切っておく。
② たっぷりのお湯で豚肉を湯がき、火が通ったら取り出す。
③ 味付ぽん酢にみじん切りにしたらっきょう漬け、お好みでごま油、ラー油を加えて混ぜ合せる。
④ 器に①の野菜と②の豚肉を盛りつけ、③のたれをかけていただく。

材料（2人分）

レタス……3枚
にんじん……少々
きゅうり……少々
豚ロース肉……160g（しゃぶしゃぶ用）
かいわれ大根……少々

【らっきょう入りさっぱりぽん酢】
らっきょう漬け……4粒
味付ぽん酢……50ml
ごま油 ……適量
ラー油 ……適量

ドレッシングレシピ

『お多福らっきょう酢』でレッツ！ドレッシング！

カロリー（1人分） 62kcal

野菜の豊かな甘みと彩り

にんじんドレッシング

つくり方

材料をすべて混ぜ合わせる。

材料（つくりやすい分量）

お多福らっきょう酢……60ml（大さじ4）
にんじん（すりおろし）…… 大さじ4
玉ねぎ（すりおろし）…… 大さじ1
しょうゆ……小さじ1
オリーブオイル……大さじ1
黒こしょう……少々

カロリー（1人分） 75kcal

フレンチ

適度な辛味のしっかり味

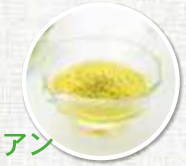
つくり方

らっきょう酢、練りからし、こしょうを混ぜ合わせ、そこにサラダ油を少しずつ加えていく。

材料（つくりやすい分量）

お多福らっきょう酢……100ml
サラダ油……90g
練りからし ……小さじ2
こしょう ……少々

カロリー（1人分） 49kcal



イタリアン

魚介類のマリネにもよく合います。

つくり方

材料を全て混ぜ合わせる。

材料（つくりやすい分量）

お多福らっきょう酢……100ml
オリーブ油……45g
にんにく……1かけ
バジル ……少々
こしょう……少々

カロリー（1人分） 83kcal

和風

さっぱりと食べたい方にオススメ

つくり方

材料を全て混ぜ合わせる。

材料（つくりやすい分量）

お多福らっきょう酢……100ml
サラダ油……45g
しょうゆ……大さじ3

カロリー（1人分） 88kcal

ごま

たっぷりのごまで豊かな風味

つくり方

材料を全て混ぜ合わせる。

材料（つくりやすい分量）

お多福らっきょう酢……100ml
サラダ油……90g
すりごま……大さじ6
しょうゆ……大さじ1
ごま油……小さじ1

カロリー（1人分） 46kcal

中華

ラー油を入れてピリ辛にも

つくり方

材料を全て混ぜ合わせる。

材料（つくりやすい分量）

お多福らっきょう酢……100ml
ごま油 ……大さじ2
しょうゆ……大さじ2
いりごま……大さじ1

お多福の原点を訪ねて、お酢のふるさと大和工場へ。

お多福醸造はオタフクソース株式会社の創業製品である『酢』の伝統を守る企業。
良い水と澄んだ空気、豊かな自然あふれる広島県三原市大和町で
「自然の恵みで天然の味覚づくり」を続けています。

水へのこだわり

大和町は酒どころ西条にほど近い町。この地に湧き出る銘水を使い、じっくりと発酵させて品質のよい食酢を製造しています。

造り手のこだわり

伝統の「静置発酵法」を守りながらも最新技術を導入。造り手の五感を大切に、手間ひまをかけ、じっくりと深い旨みを育てます。

お多福らっきょう酢

味の基本は甘味・酸味・塩味・苦味・旨味。
これら五つの味をブレンドして誕生した調味料です。
漬け込むだけでらっきょう漬けが手軽にできます。

魅力1　簡単！漬けるだけ

下準備をしたらそのまま漬けるだけ！失敗なくらっきょう漬けがつくれます。

魅力2　白さが持続！

上白糖だけを使用しているので、らっきょうの白さが持続します。

魅力3　シャキシャキの歯ごたえ！

らっきょうに負担をかけず、優しく浸透していくので「シャキシャキ感」が持続します。

失敗なくお料理をより美味しく

お多福の調味酢たち

料理に合わせて簡単に、便利に、
美味しく本格派の味を食卓にお届けします。

なますの酢

そのままかけるだけで、素材の持ち味を活かした酢のものがつくれます。きゅうりや大根等に最適です。

紅白なます

南蛮漬の酢

酸味を効かせた、さっぱりした甘さの南蛮漬が手軽につくれます。あじや鶏肉等に最適です。

鶏肉の南蛮漬

千枚漬の酢

そのまま漬け込むだけで、千枚漬、酢れんこん、酢ごぼう、しょうが漬などが簡単におつくりいただけます。

千枚漬

ピクルスの酢

爽やかな香りとほのかなローズヒップ風味が特徴です。野菜を切って漬けるだけで簡単にピクルスをおつくりいただけます。

ピクルス

和ピクルスの酢

焼津製造かつおだしと紀州製造梅酢使用の本格和風味。野菜を切って漬けるだけで簡単にピクルスをおつくりいただけます。

和風ピクルス

これ一本でいいんで酢

まろやかなお酢をベースにかつおだしと昆布のうま味、醤油、みりんを加えた調味酢。かける、煮る、炒める、味付けこれ1本の万能酢です。

大根と鶏肉のさっぱりうま煮

お多福

オタフク　らっきょう酢　検索

https://www.otafuku.co.jp/

商品に関するお問い合わせ

お客様相談室　フリーダイヤル 0120-31-0529

受付時間　土・日・祝日を除く9：00～17：00

＼ らっきょう酢ラインアップ ／

※商品のデザイン等は、変更になることがございます。