



生産者

広島市農業協同組合

本場川内特産 広島菜本漬

冬の旬の時期（11月～2月）に収穫した広島菜を約6ヶ月漬け込み、自然の味、香りをそのまま生かし、特製のしょう油で仕上げた漬物です。

詳細は
ホームページで！



生産者のメッセージを届け
選ばれる食材を
目指して！

 **広島県産**
応援登録制度