



練馬大根沢庵漬

2月9日(月)販売開始

1本750円(税込)

練馬大根の生産は明治後期から大正期ころで、沢庵製造も盛んになりました。

沢庵漬はその時代、軍隊や学校、病院、鉱山、工場などに大口出荷され、練馬といえれば大根、大根といえば沢庵漬というほど全国に名を馳せました。

昭和期になると衰退してしまった練馬大根の生産ですが、今の時代にも伝統産業として引き継がれています。ぜひ練馬大根で作られた沢庵漬をお楽しみください。

参考： ねり漬.com
練馬漬物事業組合

販売店舗／お問合せ

練馬地区アグリセンター／03-3999-7851
ふれあいの里／03-3991-8711
とれたて村石神井／03-3995-3132

こぐれ村／03-3925-3113
にりん草／03-3975-2189