



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!!

～今年も練馬で! 「ねりま漬物物産展」が2月8日まで開催～

と き 2月6日(金)～2月8日(日) 午前10時～午後7時

と ころ 練馬区立区民・産業プラザ 産業イベントコーナー
(西武池袋線練馬駅北口徒歩1分/練馬1-17-1 Coconeri3階)

6日、練馬駅北口のCoconeri(ココネリ)内にある区民産業プラザで、区の特産品である漬物を販売する「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が並んだ。不動の人気を集めていたのが、練馬大根のたくあん漬け「ねりま本干沢庵」。区内で生産した練馬大根を天日で干し上げ、米ぬかと塩で1か月以上漬け込む昔ながらの製法で作られた、この時期にしか手に入らない貴重な一品である(約2,000本限定/1本540円)。

この日、区内在住の70代の女性は、「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。練馬の特産物を一人でも多くの方に味わってほしい。」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:34事業者、うち漬物事業者16社)



ねりま本干沢庵の販売



会場の様子

【ねりま漬物物産展】

区内の漬物業者などで作る「練馬漬物事業組合」が、練馬の特産品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27回目。

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と、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」と誇らしげに話す。

漬物の販売のほか、練馬の漬物の歴史を紹介するコーナーや、先着30名に漬物をプレゼントする漬物クイズスタンプラリー(毎日2回12時～、15時～) 食育を目的とした「野菜戦士ぬかづけマンショー」(8日11時～、14時～)などのイベントも実施する。

【練馬大根のたくあん漬けの通信販売】(申し込みは13日(金)まで)

(通信販売の問い合わせ・申込み先 (株)雅香岡田 電話 03-3995-6601)

【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)

- 2月9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)
 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

練馬漬物事業組合 電話 03-3995-6601

練馬区 産業経済部 経済課 産業計画係 電話 03-5984-1483

JA東京あおば直売所での販売について

練馬区 産業経済部 都市農業課 農業振興係 電話 03-5984-1403