

別府漬物の こだわり

安心・安全・美味しい漬物づくり

別府漬物は、地元大分だけでなく

国内の安全で美味しい季節毎の素材の良さを活かし、
日本の食文化や風土に寄り添う漬物づくりを目指しています。
和食の歴史とともにある漬物。

その伝統と先人の職人たちの技を大切に受け継ぎつつ、
現代社会のライフスタイルに合った商品を作ることを
常に考え目指しています。

「伝統の味」を受け継ぐ。

先人の多くの職人たちが培った知恵と技術を理解するだけでなく現代社会においても“変わらない味”を保つ為に常に進化を行い、さらなる努力を日々続けています。
伝統の味を守るとは「変わらない味」を守る為の進化の努力と考えます。

「安心・安全」を第一に。

別府漬物で製造する漬物の原料となる野菜は、大分県内に留まらず、全国の美味しくて安全な国産野菜を使用しています。それを職人が、一つ一つ検品・下処理をして手作業で丁寧に漬け込みます。徹底した衛生管理の元人の手と新しい技術や知識を活用することで、お客様にとって安心・安全・美味しい漬物が生まれます。

別府漬物のおすすめ商品



別府キムチ



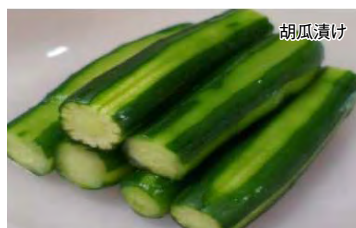
究極キムチ



胡瓜キムチ



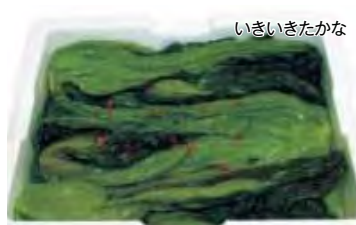
大根キムチ



胡瓜漬け



昆布入り白菜漬



いきいきたかな



大分柚子ごしょう高菜



カボス三昧



紅白ブチ大根

※おすすめ商品は、店舗ほか別府漬物のオンラインショップでもお買い求めいただけます。