

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。

着色料・保存料無添加

製品管理の知識や技術、また商品に使用するパッケージの工夫によって保存料を使わず、常温でも保存できる商品を作っています。着色料等も使うことなく、美味しい野菜の自然のままの色と味をお楽しみいただける漬物づくりを行っております。

おすすめ商品



～人気商品を厳選～

別府つけもの王子セット

当社の人気商品を厳選してお届けします。ご飯の御供や酒の肴にピッタリです。



長年地元で好評の商品

別府キムチセット

辛さの中に旨味・甘味・酸味などがあり、一度食べたら止まらない商品です。



～大分の特産品で製造～

豊後ゆず・かぼすセット

大分を代表する特産品のゆず・かぼすを生かした商品です。