



漬物まつり



8月21日(水) 香の物祭 萱津神社

【おいしいつけもの】

つけものの効用

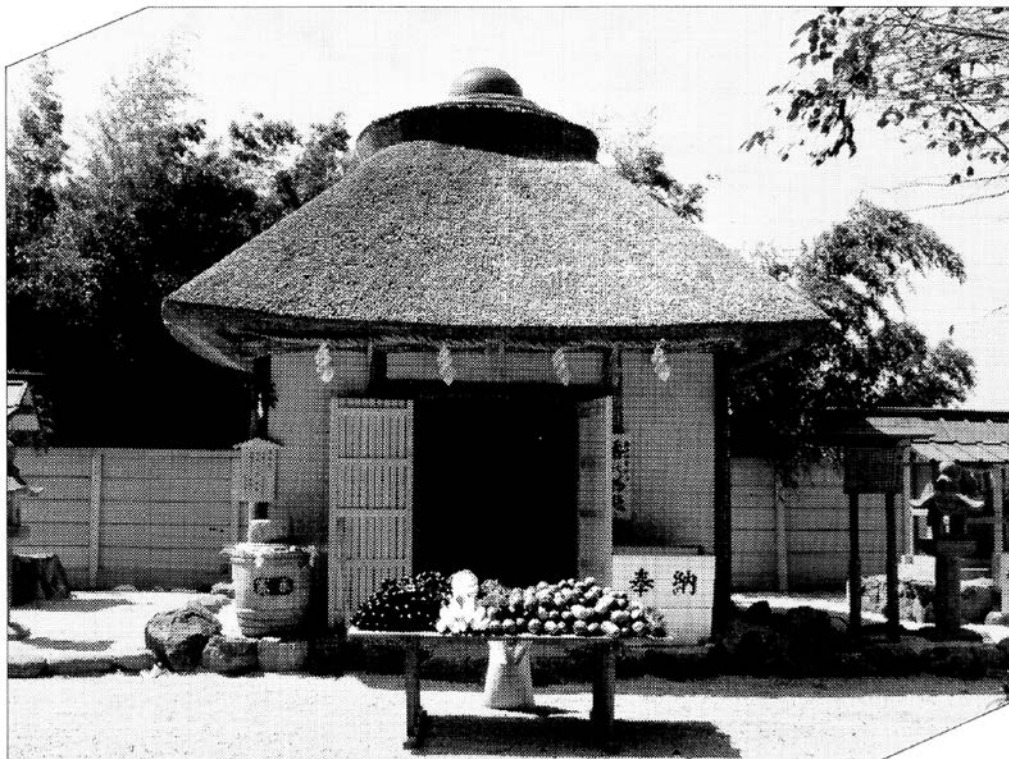
つけものは健康食品です。あたたかいご飯につけものとミソ汁。豊かになった食生活のなかでも、この三点セットは日本人の食の原点として、昔から今日まで愛され続けてきました。特につけものには、食欲増進の効果だけでなく、ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富に含まれているため、コレステロールの減少、殺菌、整腸作用に効果があり、最近では、健康食品としても注目されています。

つけものは低塩

昔、つけものは高塩食品とのイメージがありました。確かに保存食品としてのつけものは、塩分を高めなければ保存ができませんでした。しかし、一般家庭に冷蔵庫が普及し、低温処理や加熱殺菌、プラスチック包装などの低塩技術の進歩が、つけものを高塩の保存食品から低塩の嗜好食品に変えました。たとえば、たくあんなどは20年前と比べ3分の1にまで低塩化しています。いまや、つけものは最も低塩化の進んだ食品です。

豊富な食物繊維

いま食物繊維が世界的に注目されています。食物繊維は、便秘を解消し、有害物質を洗い流して体外に出す働きをします。またコレステロールを下げ、糖尿病の予防にも役立ちます。つけものには、この食物繊維が豊富に含まれています。また、つけものは脱水するため、生野菜より繊維分が増加します。このため、少しの量でも、多くの食物繊維をとることができるのです。



漬物祭のご案内
宮司 青木 知治

残暑厳しい折が皆様には益々ご健勝の事と慶賀に存じます。
さて八月二十日は漬物祖神と尊崇の心を寄せられる、萱津神社の「香の物祭」が斎行されます。この祭は、漬物の発祥に由来するお祭で、殊に、当社に伝わる「香の物祭」は万病快癒の薬とあがめたと伝えられ、また、貯えの神としても御神徳顯著で、由緒深いところから、業界に於かれては、この祭に因み毎月二十一日を「つけものの日」と定められました。

神社では漬物文化を称賛して左記により諸行事を執り行いますので、祭典に参加、奉仕され貴重な体験を通してご神徳を受けられますよう、ご案内を申し上げます。

日時 8月21日(水)
主な行事
特別祈禱 9時～16時
漬物即売 9時30分～16時
漬物祭の素 9時30分～
香の物祭(本殿祭) 14時
○14時
漬物祭の素 9時30分
福引大会 9時30分～16時
同会場 萱津神社
その他催し 屋台・フードコートなど
交通の便 名鉄本線須ヶ口駅下車 西方約5分、五条川沿い 名駅から車で約15分。

漬物祖神
ゑんむすびの神
あま市上萱津車屋
〒453-0419

お漬物

アサダ

株式会社 アサダ
代表取締役社長 浅田 康裕

本社 〒453-0849
名古屋市中村区稲西町181番地
TEL/411-8141 FAX/412-7972
URL: <http://www.e-asada.co.jp>

渥美の自然をまるごと食卓へ

キムチ漬物

代表取締役 木村 孝徳
本社 愛知県田原市高木町上野段下15
電話 (0531) 32-1211 (代)
FAX (0531) 32-0600

漬物製造業

株式会社 ほった

お漬物のほった 検索
名古屋市中村区西2-34-25
電話 (052) 531-0982 FAX (052) 524-2064

(順不同)

日々是丹精

大和屋の守口漬

本店 名古屋市中区栄3丁目15番1号
電話 (052) 251-0431
FAX (052) 251-5365
<http://www.moriguchizuke.co.jp>

漬物の銘品
得月楼
若菜 みる 奈食漬

本社・工場: 愛知県海部郡蟹江町蟹江本町ヤノ割46
TEL.0567-95-3111 FAX.0567-96-1629

“しょうが”を食卓に...
遠藤食品株式会社

代表取締役社長 遠藤 栄一
本社 〒327-0325 栃木県佐野市下彦間町697
電話 (0283) 65-1111 FAX (0283) 65-0222
<https://www.endo-foods.co.jp/>

萱津神社
奉賛会



漬物萱津会館

熱中症にはご注意ください

新鮮 生一本

半割1個入

ゆっくり時間をかけて漬けた
糖しぼり大根です。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

ダイニチ食品は、事業活動を通じてSDGsに貢献しています。

つけもの・そうざい
ダイニチ食品株式会社
〒476-0011 愛知県東海市富木島町東広52

TEL (052) 604-1403
FAX (052) 604-8660

ダイニチ食品 検索

<http://www.dainichi-foods.co.jp/>



百年、つけもの一心。

まるこし

日本美事御漬物 創業大正三年

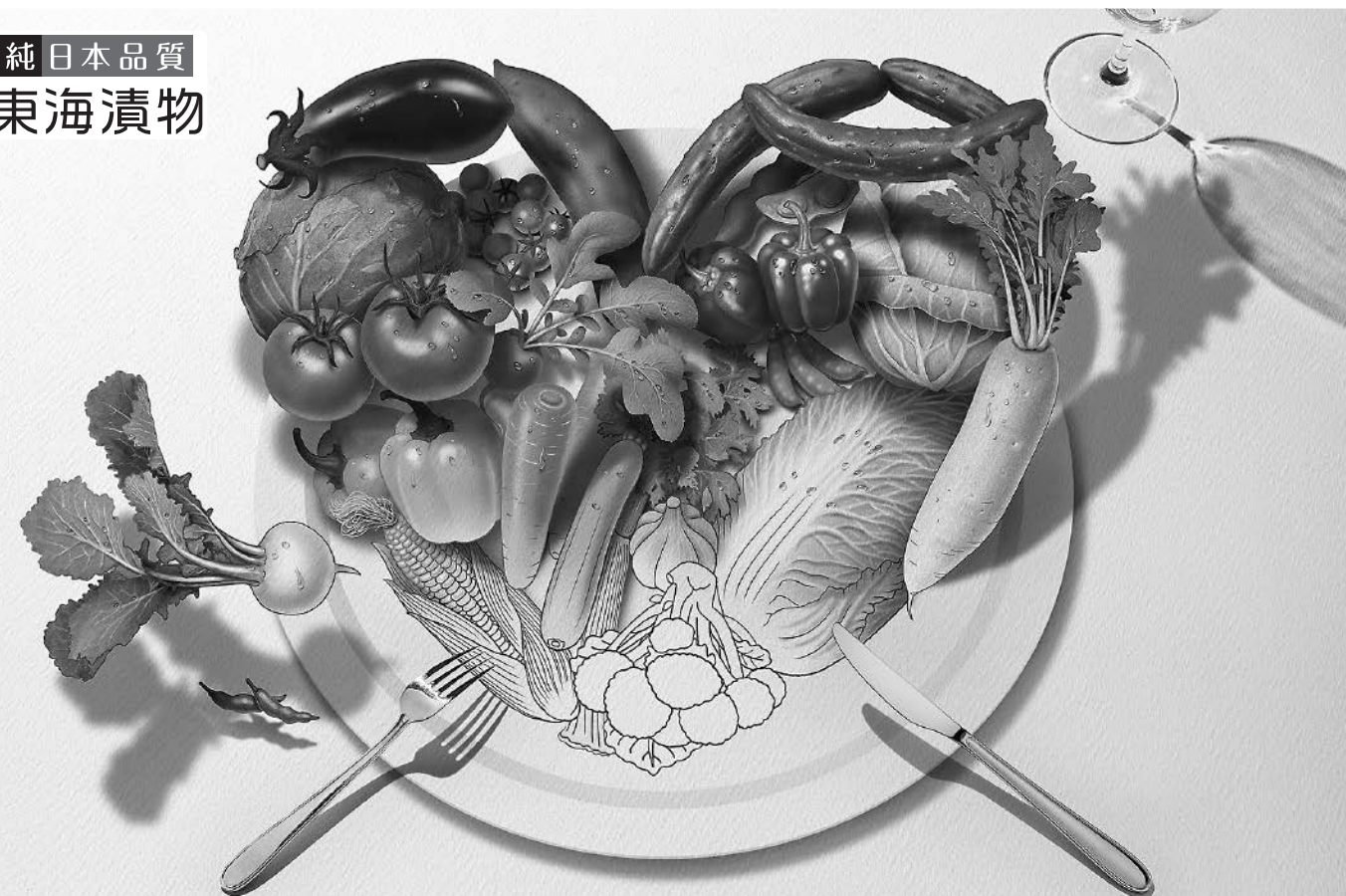
丸越は創業百周年を越え、新たな百年を目指します。
www.marukoshi.co.jp

おつけもの彩時記
www.facebook.com/marukoshi1914
ツイッター
香味小夜子 @KoumiSayoko



残暑お見舞い申し上げます

純日本品質
東海漬物



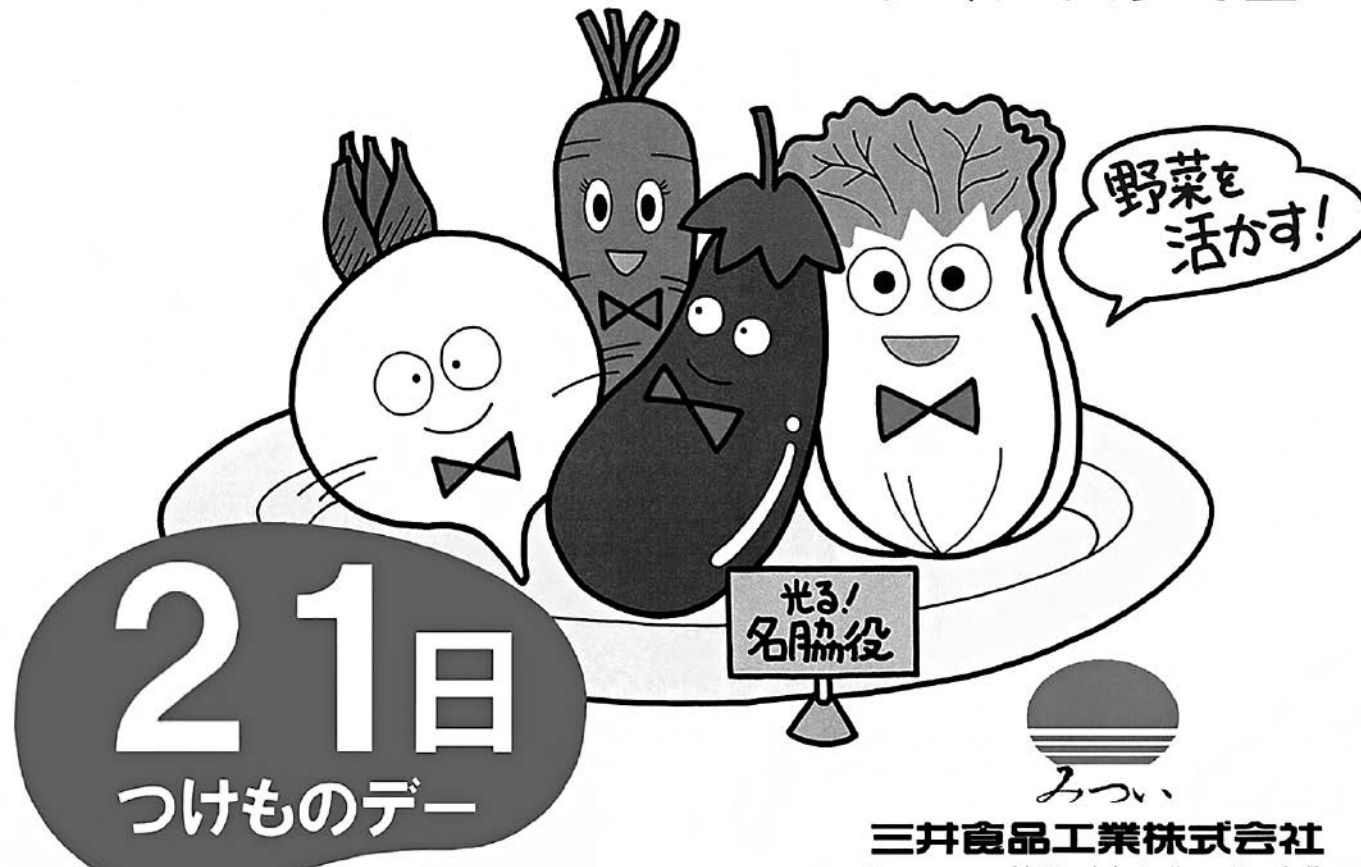
野菜をもっと、野菜にもっと

野菜をおいしく摂取できる合理的な「食」として 漬物は、いま新たな注目を集めています。
「野菜をもっと、野菜にもっと」の理念のもと、東海漬物は、漬物の研究・開発・製造をとおして、
野菜のもっと豊かなおいしさと彩りを、そして、もっと健康的な価値をお届けしていきます。

www.kyuchan.co.jp/

『みっいの浅漬』

オシヤシなわきやく



21日
つけものデー

三井食品工業株式会社

〒491-0827 愛知県一宮市三ツ井一丁目10番8号
TEL<0586>77-3535 (代) FAX<0586>77-7972
<http://www.mitsuishokuhin.co.jp>