

「宮びくるす」シリーズ



宮びくるす

かんぴょうと根菜のびくるす



かんぴょう生産量日本一の栃木県。下野市で採れたかんぴょうと栃木県産の根菜をしょうゆベースのピクルス液で漬けこみました。地域で昔から受け継がれてきた漬物を継承・アレンジし、長期保存が可能なピクルスにしました。そのまま食べるのはもちろん、ごはんにかけて酢飯ご飯にしたり、白米をたくときにそのまま液ごと入れて炊き込みご飯にしたり、刻んで卵焼きに入れたりとアレンジも楽しい一本です。

原材料：かんぴょう、大根、人参、ごぼう、しその実、とうがらし

ピクルス液 原材料：もろみ酢、しょうゆ、砂糖、みりん、ごま油（原材料の一部に小麦、大豆を含む）

いろいろ野菜のびくるす



「いろいろ野菜のびくるす」は、一番人気の定番商品。栃木県で生産された野菜を、スタンダードのピクルス液で漬けこみました。「野菜のシャキッとした食感を残したい！」という思いをもとにしっかりと食感を残しつつ、きちんと加熱殺菌を施した瓶詰ピクルスを目指して試作と研究を重ねて完成した一本です。迷ったらまずはこちらをどうぞ。

原材料：大根、人参、きゅうり、パプリカ（栃木県産）

ピクルス液材料：もろみ酢、砂糖、塩、ローリエ、タイム、ピンクペッパー

とまとのびくるす



栃木県産のあまみたっぷりのミニトマトを丁寧に湯むきし、ほんのりはちみつの甘さを加えたピクルス液で漬けました。隠し味のバジルとオリーブオイルがトマトの旨味をより一層引き立てます。冷蔵庫で冷やしてお召し上がりいただくと、さらにおいしい！ケチャップの代わりに「とまとのびくるす」をのせるという食べ方もGood！です。

原材料：トマト（栃木県宇都宮市産）、バジル

ピクルス液原材料：もろみ酢、はちみつ、甜菜糖、塩、オリーブオイル

「宮びくるす」シリーズ



宮びくるす

うずらのびくるす



国産のうずらの卵をスタンダードのピクルス液で漬けこみました。
うずらの卵は栄養満点*¹。カレーのお供やお弁当のおかず、おつまみにもGood！。
妊娠中に欠かせない葉酸、ビタミンB12、鉄分が豊富なので、妊婦の方には特におすすめです。
原材料：うずらの卵（国産）、ホールマスタード
ピクルス液材料：もろみ酢、砂糖、塩、ローリエ、タイム

しいたけのびくるす



栃木県で生産されたしいたけを醤油ベースのピクルス液で漬けこみました。プルプルで肉厚なしいたけは食べ応え抜群。
しいたけのうまみがたっぷり含まれたピクルス液は ぎょうざやシュウマイの漬けダレにピッタリです。
白米と混ぜて酢飯にするのもおいしいですよ◎
原材料：しいたけ（栃木県宇都宮市産）、唐がらし
ピクルス液原材料：もろみ酢、醤油、砂糖、みりん、ごま油（原材料の一部に小麦、大豆を含む）

大豆のびくるす



栃木県産の大豆「里のほほえみ」を丁寧に処理・手選別し、醤油ベースのピクルス液で漬けこみました。
隠し味の昆布でより一層美味しく仕上がっています。 ちょっと地味かもしれませんが、大豆の食感が絶妙で、一度食べたらやみつきになるおいしさ！リピーターが多い一本です。
原材料：大豆、昆布
ピクルス液原材料：もろみ酢（宇都宮市産）、しょうゆ、砂糖、ごま油

「宮びくるす」シリーズ



宮びくるす

スティック野菜のびくるす



栃木県産の野菜を食べやすくスティック状にカットし、スタンダードのピクルス液で漬けこみました。入っている野菜は『いろいろ野菜のびくるす』とほぼ変わりませんが、パプリカの代わりに刻み玉ねぎが入っており、味付けも隠し味のスパイスでほんのりイタリアン風味です。冷蔵庫でよく冷やして召し上がると、より一層美味しいです◎

原材料：大根、人参、きゅうり、たまねぎ（栃木県産）
ピクルス液材料：もろみ酢、甜菜糖、塩、ローリエ、タイム

うずらのたまごの燻製びくるす



国産のうずらの卵を醤油を使用した和風の燻製ピクルス液で漬け込みました。燻製の深みのある味わいは、おつまみにぴったり。お酒が好きな方へのギフトとしてもご好評いただいております。そのままでもちろん、冷蔵庫で冷やすとより一層美味しくお召し上がりいただけます。

原材料：うずらのたまご（国内産）
ピクルス液材料：もろみ酢（栃木県宇都宮市産）、米酢（燻製）、丸大豆醤油、甜菜糖、みりん（一部に卵、小麦、大豆を含む）

5種のきのこのびくるす



地元栃木県産の椎茸と国産のきのこたち（ぶなしめじ、エリンギ、舞茸、えのきだけ）をスパイスミックスやオリーブオイルを加えた洋風ピクルス液で漬けました。きのこの旨味がピクルス液にもしっかりと凝縮されていて、味わい深い1本です。そのまま召し上がっても、サラダや豆腐にかけても、冷製パスタにしても良し！

原材料：椎茸（栃木県産）、ぶなしめじ、えりんぎ、舞茸、えのきだけ、有機スパイスミックス、オリーブオイル
ピクルス液原材料：もろみ酢（栃木県宇都宮市産）、甜菜糖、塩、ローリエ、タイム

「宮びくるす」シリーズ



宮びくるす

粒マスタードのびくるす（燻製しょうゆ）



そのまま食べてもよし！調味料としてお料理にかけても、あえても、そえてもよし！マスタードシードからうまれる 特有のとろみと 粒のプチプチ感を お楽しみください。

＜スタッフおすすめの食べ方＞ 卵かけご飯、餃子・焼売、お肉料理に

原材料：マスタード（カナダ産）

ピクルス液材料：もろみ酢（栃木県宇都宮市産）、米酢（燻製）、丸大豆醤油、甜菜糖、みりん

粒マスタードのびくるす（はちみつ）



そのまま食べてもよし！調味料としてお料理にかけても、あえても、そえてもよし！マスタードシードからうまれる 特有のとろみと 粒のプチプチ感を お楽しみください。

＜おすすめの食べ方＞ ポテトサラダ、サンドイッチ、目玉焼き

原材料：マスタード（カナダ産）

ピクルス液材料：もろみ酢（栃木県宇都宮市産）、はちみつ、甜菜糖、塩

フルーツびくるす

キウイ、ブルーベリー、梨、レモン(宇都宮産)、いちじく、梅、その他

原材料：

ピクルス液原材料：米酢（栃木県宇都宮市産）、グラニュー糖、白ワイン ※各製品共通

「宮びくるす」シリーズ一覧



宮びくるす

商品名	原材料	賞味期限
かんぴょうと根菜のびくるす	かんぴょう、大根、人参、ごぼう、しその実、とうがらし	製造日より1年
いろいろ野菜のびくるす	大根、人参、きゅうり、パプリカ（栃木県産）	製造日より1年
とまとのびくるす	トマト（栃木県宇都宮市産）、バジル	製造日より1年
うずらのたまごのびくるす	うずらの卵（国産）、ホールマスタード	製造日より1年
大豆のびくるす	大豆、昆布	製造日より1.5年
しいたけのびくるす	しいたけ（栃木県宇都宮市産）、唐がらし	製造日より1.5年
スティック野菜のびくるす	大根、人参、きゅうり、たまねぎ（栃木県産）	製造日より1年
燻製うずらのたまごのびくるす	うずらのたまご（国内産）	製造日より0.5年
粒マスタードのびくるす(はちみつ)	マスタード（カナダ産）	製造日より1.5年
粒マスタードのびくるす(燻製)	マスタード（カナダ産）	製造日より1.5年
ブルーベリーのびくるす	ブルーベリー（栃木県産）	製造日より2年
梨のびくるす	梨（栃木県産）	製造日より2年
宇都宮産れもんのびくるす	レモン（栃木県宇都宮産）	製造日より2年
いちじくのびくるす	いちじく（栃木県宇都宮市産）	製造日より2年
梅のびくるす	梅（栃木県宇都宮市産）	製造日より2年

※上記のほかに、フルーツジャムシリーズもあります

「宮びくるす」シリーズギフトボックス



宮びくるす



宮びくるす 3種 ギフトセット



宮びくるす 6種 ギフトセット



宮びくるすミニサイズ 6種 ギフトセット