



和歌山の
大粒ブドウ山椒。

贊
椒
SANSYOU



しおんの 佃 煮

無添加で、

しおんの積酒を使用した、
独自のコクと深い味わい。
しおんオリジナル商品です。



SION
自然食品の店 しおん

無添加で、しおんの積酒を使用した、
独自のコクと深い味わい。しおんオリジナル商品です。

至紀

SHIKI

紀州の山の幸と
海の幸の出会い。
至高のちりめん山椒。



至味 入門

道南産白口浜真昆布と
和歌山のちりめんじやこと
ぶどう山椒。



至
昆
SHIKON

道南産白口浜真昆布と
和歌山のぶどう山椒使用。
至上の塩昆布。



醤
姜
SYOGA

和歌山の生姜を使つた
至上の生姜の佃煮。



本来、自然であるべき食べ物が、
だんだん少なくなってきたのではないか?
アレルギーや喘息も、身体が拒否反応を
起こしているのではないだろうか?

むかしから食べててきた日本の伝統的な食事、
無農薬、無添加で健康的な自然食品。
そんな、子どもたちが、孫たちが、お年寄りが
安心して食べられる食事を残していくたい。

そんなおもいから、「手づくりで美味しい」
「体に優しい」食品を探求しつづける西岡充子。
たま駅長で有名な、和歌山電鐵貴志川線
貴志駅前のお店から始まった、
「しおん」が西岡充子の味をお届けします。

株式会社 しおん

〒640-0413
和歌山県紀の川市貴志川町神戸802
(和歌山電鐵貴志川線 貴志駅前)
自然食品の店 しおん (caféしおん)
TEL:0736-64-2315

代表取締役 社長 / 料理研究家
西岡 充子
Nishioka Mitsuko