

# 『漬物の素』のご紹介

## あっさりなす漬の素



ほどよい酸味と甘味が食欲を誘い、夏の食卓にぴったりです。焼ミョウバンと調味料が配合してありますので、なすをきれいな色のまま漬けることができます。

小袋1 (10g) あたり  
200~300gなすが漬けられます。

内容量	30g(10g×3袋)
ボール入数	(10g×3袋)×10個
希望小売価格	162円(税込)
賞味期限	製造日より13ヶ月

## きゅうり漬の素



刻んだきゅうりに混ぜるだけで簡単に美味しいきゅうり漬けができます。ごまと醤油の香りが美味しさを引き立てます。

内容量	45g(15g×3袋)
ボール入数	(15g×3袋)×10個
希望小売価格	162円(税込)
賞味期限	製造日より12ヶ月

小袋1(15g)あたり200~250gのきゅうりが漬けられます。

## あっさり漬の素(しお味)



塩・昆布・唐辛子をバランス良く配合した、簡単に美味しく漬かる漬物の素です。食塩(ナトリウム塩)の10%をカリウム塩におきかえました。

刻んだ野菜に混ぜるだけ簡単浅漬の素

内容量	40g (10g×4袋)
ボール入数	(10g×4袋)×10個
希望小売価格	172円(税込)
賞味期限	製造日より25ヶ月

## 塩こんきゅうりの素



昆布のうま味がおいしさを引き立てる、さっぱりタイプの浅漬の素です。乾燥昆布と昆布エキスを使用しています。きゅうりの1本漬けに。

内容量	39g(13g×3袋)
ボール入数	(13g×3袋)×10個
希望小売価格	162円(税込)
賞味期限	製造日より13ヶ月

お茶掛けやお酒のつまみにも。

## しおキャベツの素



ごま油とガーリックの香りが効いた、ふりかける調味料です！キャベツ以外にも  
・野菜炒めに  
・塩焼そばの味付けに

もやしにふりかけてナムルにも！

内容量	39g(13g×3袋)
ボール入数	(13g×3袋)×10個
卸価格/ボール	1,130円(税抜)
賞味期限	製造日より13ヶ月

## つけものこんぶ(唐辛子入り)



使いやすいように国産昆布を細切りに、唐辛子を輪切りにしております。ぬか床や白菜漬、たくあん漬などにご利用ください。

内容量	25g
ボール入数	10個
希望小売価格	162円(税込)
賞味期限	製造日より18ヶ月

手作り漬物がより一層、おいしく仕上がります。

## デラックス めか漬の素



米めかを焙煎し、食塩、昆布、唐辛子、甘草末、みょうばん等をブレンド。本品を容器に移し、水を加えて混ぜるだけでめか床ができます。

調味料をたくさんブレンドし、美味しくなりました。

内容量	700g
ケース入数	10個
希望小売価格	250円(税込)
賞味期限	製造日より18ヶ月