

『漬物の素』のご紹介



たくあん漬の素

調味料、甘味料、着色料配合で、失敗なくご家庭でおなじみのたくあんを漬けられます。
炭酸カルシウム配合で、たくあんが酸っぱくなくなりやすく工夫してあります。

内容量	80g
ボール入数	10袋
希望小売価格 /個	280円 (税込)
賞味期限	製造日より25ヶ月

1袋で干し大根が30kg漬かります。



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。

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

刻んだ野菜に混ぜるだけ簡単浅漬の素



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

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

もやしにふりかけてナムルにも！



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、中国産唐がらし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袋
希望小売価格 /個	173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。

白菜漬の素



保存漬だけでなく、即席漬けも漬けられます。
卵殻カルシウム配合で、白菜漬けがすっぱくなくなりやすく工夫してあります。

内容量	80g
ボール入数	10袋
希望小売価格 /個	280円 (税込)
賞味期限	製造日より25ヶ月

「白菜漬の素」1袋で12kgの白菜が漬けられます。



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。

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

調味料をたくさんブレンドし、美味しくなりました。