浜松塩業セレクト

こだわり梅漬け商品のご案内

ニチノウ食品「パリット漬の素」

こんな使い方あります

- **カリカリ梅**　青梅4kg、パリット漬の素1本、塩600～720g
- **らっきょう漬**　らっきょう2kg、パリット漬の素1/2、さや唐辛子5、6本
甘酢漬(酢・水各600ml、砂糖400g、塩100g)

JANコード	4904056111283
商品規格	110g×10
賞味期限	製造日より3年
標準小売価格(税込)	216円/本

カリカリ梅を漬けた梅酢でピクルス、ちらし寿司も😋

紀州ほそ川「国産赤しそ漬」

こんな使い方あります

- **梅干し**　梅2kg、塩400gで漬け込み干しあがった梅干しに！
- **生姜漬け**　生姜800g、赤しそ漬1袋、砂糖60g、食酢コップ1杯半
- **おにぎり**　甘酢で味を調え、細かく刻んで 紫蘇ご飯 や おにぎりに

JANコード	4977202305379
商品規格	400g×12
賞味期限	製造日より18カ月
標準小売価格(税込)	オープン

しば漬、らっきょう漬、酢の物、しそふりかけに😋

紀州ほそ川「純しそ梅酢」

こんな使い方あります

- **梅干し**　梅酢1袋、生梅2kg、塩300g、砂糖200g、食酢100cc
- **ドレッシング**　梅酢大さじ1、酢大さじ2、醤油大さじ1、
みりん大さじ2、サラダ油大さじ2
- **梅ジュース**　赤梅酢：水(炭酸水)、お好みでハチミツを足しても◎

JANコード	4977202020036
商品規格	1ℓ×10
賞味期限	製造日より18カ月
標準小売価格(税込)	オープン

浅漬け、生姜漬け、酢飯、納豆に混ぜても😋