

『漬物の素』のご紹介



おすすめ

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ができてあがります。

ごまと醤油の香りが美味しさを引き立てます。

小袋1 (15g) あたり
200~250gのきゅうりが漬けられます。

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



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、なすの色止めと味付けが一度にできます。

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

小袋1あたり200~300gのなすが漬けられます。



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、簡単で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	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



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	10袋
希望小売価格	162円(税込)
賞味期限	製造日より13ヶ月

お茶請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

内容量	39g (13g×3袋)
ボール入数	10袋
希望小売価格	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	200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 むか漬の素

米ぬかを焙煎し、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ぬか床ができます。

内容量	700g
ケース入数	10袋
希望小売価格	300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。