

# 『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	303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。

## 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	303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。

## 醸源（たくあん用）



醸源酵母入りのたくあん漬の素です。  
使い切りタイプではないので、開封後も保存して使用することが可能です。

内容量	200g
ボール入数	5箱
希望小売価格	562円（税込）
賞味期限	なし

1箱で干し大根が50kg漬かります。  
15kg以上で漬けることができます。

## 醸源（一般）



通常材料に加えると、酵母の力でより美味しく仕上がります。  
ぬか漬け、こうじ漬け、奈良漬、菜漬など様々なお漬物にご使用いただけます。

内容量	130g
ボール入数	5箱
希望小売価格	454円（税込）
賞味期限	なし

酸味を抑え、歯切れの良い漬物に仕上がります。

## 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

## 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	189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。

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。