

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

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

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

浅漬け、生姜漬け、酢飯、納豆に混ぜても😊