

# 『漬物の素』のご案内



## しおキャベツの素

※「旨しおキャベツの素」へリニューアルします。  
※在庫なくなり次第終売となります。

昆布入りでさらに美味しくリニューアル!



## 旨しおキャベツの素

- 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!
- 1袋、キャベツ200g×3回分です。
- キャベツ以外にも
  - ・野菜炒めに
  - ・塩焼そばの味付けに
 他アレンジは下記をご覧ください。

内容量	39g (13g×3袋)
ボール入数	10袋
賞味期限	製造日より13ヶ月
メーカー	コーセーフーズ



内容量	30g (10g×3袋)
ボール入数	10袋
賞味期限	製造日より13ヶ月
メーカー	コーセーフーズ

### 基本

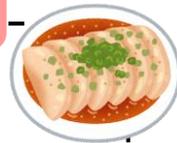
- ①キャベツ200gを刻む。
- ②本品1袋 (11g) とキャベツを袋に入れて混ぜる。
- ③ごま油大さじ1を加えて完成。冷蔵庫で一晩寝かせても◎。

### アレンジ1 ナムル

- ①・もやし：洗う  
・にんじん：細切りにする。  
・しめじ：子房に分ける
- ②①を600wで2分を目安に加熱。
- ③水気を切って本品1袋とごま油を加えて完成。

### アレンジ2 ねぎ塩ダレ

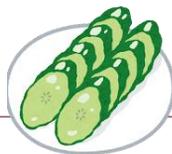
- 【材料】
- ・ねぎ50g
  - ・本品1袋 (11g)
  - ・ごま油 大さじ2
- ①ねぎをみじん切りにする。
  - ②①に本品1袋とごま油を混ぜる。パンバンジーなどのたれにどうぞ!



## 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本漬けにどうぞ!
- 1袋、きゅうり3本 (約300g) ×3回分です。



弊社社員も実食！  
カブとセロリを漬けてみましたが美味しかったです！

内容量	39g (13g×3袋)
ボール入数	10袋
賞味期限	製造日より13ヶ月
メーカー	コーセーフーズ

## 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。
- 1袋、きゅうり200~250g×3回分です。

内容量	45g (15g×3袋)
ボール入数	10袋
賞味期限	製造日より12ヶ月
メーカー	コーセーフーズ

# 『漬物の素』のご案内



## 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。
- 野菜（きゅうり、なす、にんじん、みょうが、はくさい、かぶ、みょうがなど）300g～400g×4回分です。



内容量	40g (15g×3袋)
ボール入数	10袋
賞味期限	製造日より25ヶ月
メーカー	コーセーフーズ



## 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。
- なす200～300g×3回分です。



内容量	30g (10g×3袋)
ボール入数	10袋
賞味期限	製造日より13ヶ月
メーカー	コーセーフーズ



## つけものこんぶ(唐辛子入り)

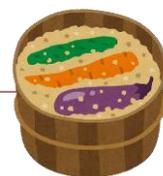
- 使いやすいように国産昆布を細切りに、中国産唐がらしを輪切りにしております。
- ぬか床や白菜漬、たくあん漬などにご利用ください。

内容量	39g (13g×3袋)
ボール入数	10袋
賞味期限	製造日より13ヶ月
メーカー	コーセーフーズ



## 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。
- 創業170年余りの香川県小豆島の老舗醤油屋のむか漬の素です



内容量	700g
ボール入数	10袋
賞味期限	製造日より25ヶ月
メーカー	高橋商店