

『漬物の素』のご紹介

昆布入りで
さらに美味しく
リニューアル!



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「旨しおキャ
ベツの素」へ切り替となります。



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	33g(11g×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◎。

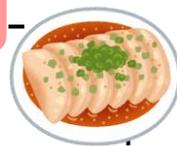
アレンジ1 ナムル

- 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】

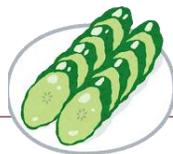
- ・ねぎ50g
 - ・本品1袋(11g)
 - ・ごま油 大さじ2
- ①ねぎをみじん切りにする。
 - ②①に本品1袋とごま油を混ぜる。パンバンジーなどのたれにどうぞ!



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13ヶ月
メーカー	コーセーフーズ