

『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で漬けます。
炭酸カルシウム配合で、たくあんで漬けるの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
参考小売価格	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、即席漬でも漬けられます。
卵殻カルシウム配合で、白菜漬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
参考小売価格	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
参考小売価格	561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)



通常の材料に加えると、酵母の力でより美味しく仕上がります。
ぬか漬、こうじ漬、奈良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
参考小売価格	453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げます。

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)
ボール入数	10袋
参考小売価格	184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

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！
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	33g(11g×3)
ボール入数	10袋
参考小売価格	173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
参考小売価格	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
参考小売価格	335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。