

漬け物の種類と塩の分量

●漬け方による分類

	漬物種類	保存期間	食塩濃度	野菜 1kg の食塩量 g	適 応 野 菜	つけもと(※)適応商品
浅漬 け類	即席漬け	6時間	1~2%	10~20g	キャベツ、ナス キュウリ、ニンジン	あさ漬の素
	一夜漬け	1日	3%	30g	ナス、キュウリ ニンジン	ナス、朝鮮、たかな、 キュウリ漬の素
	浅漬け	2~6日	4%	40g	キャベツ、白菜	ぬか床、ぬか漬の素、 三五八漬の素
	漬け	1~3 間	5~6%	50~60		あさ漬の素 即席白菜漬の素
保存 漬類	期	1~3	5~7%	50~70	ン、野 菜	たかな、野 菜の素、 白菜漬の素
	期	4~6	10~13%	100~130	白菜、ラ キ ウ	たくあん漬の素 (つけもと)
	期	6	15%	150g~		あらなみ塩

- 注) 1 塩は野菜全体にまぶすように漬けると早く、色良く漬かります。
2 サラっとした塩より、あらなみ塩のようなべっとした食塩(ニガリを含んだ塩)の方が漬かりは良く、味質も良

●漬け床による分類

床	ぬ か 漬	し ょう ゆ 漬	み そ 漬	粕 漬	こ う じ 漬	酢 漬	塩 漬	か ら し 漬	そ の 他 漬 床
方		漬			の ニ ン ツ 漬 漬	漬			
方	ぶり漬	漬	漬 たら漬	ら 漬	な た り 漬 三 五 八 漬		み 漬 か ぶ 漬		
方	たくあん 漬				つ たら漬	ら っ う 漬	漬		
方	ツ たくあん たくあん		う みそ漬	漬 り粕漬	か ぶ ら し 漬	ら っ	野 菜 漬 また た ら の 漬		
方	日野菜漬 たくあん	し 漬	みそ漬	良 漬 漬		漬	す 漬 漬		
方	かぶ漬					だ 漬	ン 漬 菜 漬 漬		
方				漬	三 五 八 漬 漬	さ ん 漬	菜 漬 か に の が ん 漬		漬 漬 漬
方					か ら し 漬	か ぶ ら 漬	リ 漬	か ら し 漬	