

旬の野菜が美味しく漬かる



強力沢庵漬の素 つけもと青箱 75g

'つけもと'なら色あざやかなたくあん漬が出来ます。

つけもと 4 斗(強力たくあん漬の素)とぬかと塩を混ぜて混合ぬかを作ってください。

ビニール袋の中に入れて振るとよく混ぜられます。

商品裏面・箱の内側に詳細 説明があります。

大根を干します	樽に袋をかぶせます。 2 斗なら 2 斗用のビニール袋	底に混合ぬかを一掴み蒔きます	大根をすき間なく並べます。
混合ぬかをふります。	その上に大根を並べます。	また混合ぬかをふります。	繰り返していきます。
最上段には大目に混合ぬかをかぶせます	最上段に大根葉をかぶせます。	袋の空気を抜いて口を閉じます	重石をかけます。
漬け水があがったら重石の重量を 2/3 くらいにします	出来上がりです。	つけもと 赤箱 2 斗用	つけもと 青箱 4 斗用
		本品の使用に関係なく、白秋大根・八州大根の品種によっては変色することがあります。	

強力沢庵漬の素つけもと青箱 4 斗 1 箱 800 円 つけもと赤箱 2 斗 1 箱 500 円

〒636-0052 つけもと株式会社 通販サイト 共生ネットショップ

電話 0745-57-2251 ファックス 0745-57-1505

価格は 2008.9.1 現在です。