

乳酸発酵食品

熟成卵の花漬け床パック



おからを使用した「熟成卵の花漬け床パック」
 そのまま冷蔵庫用の漬物容器として使えるパック入り。
 卵の花低温発酵だから美味しく!
 熟成した床が出来上がっています!
 冷蔵庫にピッタリ!

ぬか特有の臭いがなく、手にもつきません。
 冷蔵庫でお使いください。

価格 1袋 1,200円(消費税込)

「熟成卵の花漬け床パック」のご使用方法

			
ハサミを使ってパックをあけてください。	パックから中袋を取り出してください。	中袋をあけて卵の花漬け床をパックに入れます。	野菜は軽く塩もみしてください。床の塩分補給になります。
			
野菜を漬けます。床は熟成しており捨て漬は必要ありません。	色々なお野菜が漬けられます。	野菜が完全に床に隠れるようにしてください。	チャックを軽く閉め、下の写真のように空気を抜いてください
		<p>姉妹品 卵の花漬の素(乳酸菌付き)250g入り</p> 	
空気が抜けたらチャックを閉めてください。そのまま冷蔵庫に入れてください。	美味しく漬かったときに取り出し、軽く水洗いしてお皿に盛ってください。	1袋 500円(消費税込み)	

2004 ならグッドデザイン 人にやさしいデザイン賞受賞しました。

野菜ばかりでなく肉や魚にもお使いいただけるすぐれものです。