

美味しく長く漬かるポイントは塩分・水分・酸素・温度です。

日本人の知恵 めか漬 めか床は乳酸菌たっぷりの健康食品です。
早く乳酸菌が増え酸味のあるめか漬です。



とても簡単！

水を入れてもむだけで床ができます

冷蔵庫で漬けるためのパックに入っています。
つけもとの乳酸菌めか漬パック600g

本品1袋で漬けられる野菜の分量・時間

材 料	分 量	時 間
きゅうり	1 kg 約 10 本	丸のまま 8~12 時間
なす	500 g 約 5 個	縦 2 つに切れ目をいれ 12~24 時間
大 根	500 g	縦 2 つ割り 8~12 時間

めか漬の素のご使用方法

			
ご用意いただくもの	切り取り線に沿ってパックを開封してください。	中にある植物性乳酸菌小袋を入れてください。	湯冷まし水を加えてください。
			
よくかき混ぜてください。	お好みのお野菜を漬け込みます	野菜が床の中に隠れるように漬け込んでください。	フ袋の空気を抜き、チャックを閉めてください。
			
ナスの色どめには塩とヨウ化ナトリウムの混合塩を作って塩もみします	冷蔵庫に入れご使用ください。		
		美味しく漬かったときに取り出し、お召し上がりください	

四季の味を演出する『つけもと株式会社』製品
通販 共生ネットショップ <http://www.kyousei-nara.jp>
0745-56-4595 ファックス 0745-57-1505