

水に溶かして漬けるだけ

旬の野菜が美味しく漬かる

なす漬の素 100g



水に溶かして漬けるだけ
つけもとのなす漬の素

漬け込み時間は下記目安表を参照にしてください。

食味	あっさり	食べ頃	熟成
漬込み時間	~6時間	12~20時間	20~24時間

なす漬の素のご使用方法

			
ご用意いただくもの	なす漬の素を容器に入れます。	湯冷まし水を加えます。	よくかき混ぜます。
			
なすは塩もみしてください。	なすを半分に切って漬け液に漬けます	上から重石をします。	空気に触れないよう、なすを漬け液に沈めます。
		美味しく漬かったときに取り出し、軽く水気を絞ってください	
美味しい漬けるコツ 冷蔵庫で漬けてください。	なすは空気に触れると変色しますので漬け液に沈めるのがポイントです		

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