

からし漬の素 50g を使ってきゅうりのあさ漬(からし風味)にチャレンジ

旬の野菜が美味しく漬かる

からし漬の素

ご用意いただくのは本品とお野菜とポリ袋だけ

本品 1袋できゅうり約 3本分漬かります。

野菜本来の水分で美味しく漬かる
つけもとのからし漬の素 1袋130円



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

からし漬の素のご使用方法

			
1袋できゅうり・なす 約 3本分	お好みの大きさにカットします。	ポリ袋に入れてからし漬の素を加えます。	こんな感じになります。
			
空気を入れ袋の口を押さえま す。まぶすようにします。	空気を抜き、袋の口を閉じます。	袋の口をくくって冷蔵庫へ。 すぐ水があがります。	冷蔵庫に入れて冷やします。
		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	
きゅうり以外にもなす・カブなどにお使いください。 ビールによくあいます。			

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