

旬の野菜が美味しく漬かる

## キムチ漬の美味しい季節になりました。



ご用意いただくのは本品と白菜とポリ袋だけ  
**本品1袋で1/4カットの白菜500gが漬かります**

野菜が本来もつ旨味水分で美味しく漬かる  
 つけもとのキムチ漬の素で本格的なキムチに挑戦  
 下漬けは必要ありません

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	熟成
漬込み時間	60分～	2～3日

### <簡単白菜キムチ漬の作り方>

			
1/4 白菜 500g を用意して下さい	白菜を2～3cm幅にざく切りにします	ポリ袋に入れて下さい。	キムチ漬の素(1袋)を加えます。
			
空気を入れ、袋をふくらませて袋の口を押さえます	キムチ漬の素が白菜にまんべんなくかかるよう振って下さい	馴染みましたら上から押さえつけ空気を抜きます	空気を抜いた状態で袋の口を閉じます
			
冷蔵庫に入れて冷やします	60分ぐらいで食べられるようになりますが2～3日位が熟成して更においしくなります。		

キムチを漬ける以外にいろいろな料理にお使いいただけます。