

# 商品情報

2022/12/21

つけもと株式会社

	商品名	<b>こうじ漬の素</b> (三五八 さごはち漬の素)
	内容量	500g
	賞味期限	製造日より 12か月
	JANコード	4904502110204
	原材料名	蒸米(国内製造)、米麴、食塩/調味料(アミノ酸等)

## 商品の特長

- 水を加えるだけで、こうじの風味豊かな美味しい漬物が簡単に作れます。野菜や肉そして魚も美味しく漬けることができる万能な漬け床です。
- ※ 三五八(さごはち)とは、塩3：こうじ5：蒸米8の割合で混ぜ合わせて作ることから名付けられたとされている。古くは上越、会津若松地方の大名屋敷で作り始めたもので、今まで伝統的に受け継がれてきた由緒ある漬物の素です。

## 使い方・作り方・レシピ

栄養成分表示※	エネルギー	282kcal	<b>アレルギー情報</b> 該当物質なし
	たんぱく質	5g	
	脂質	1g	<b>保存方法</b> 直射日光、高温多湿を避けて下さい。 (開封後は、なるべく早くお使いください。)
	炭水化物	63g	<b>留意事項等</b> ● まれに着色したものが入っていることがありますが、これは麴由来のものであり、品質に問題はございません。また、やわらかくなったり、着色することがありますが、この現象も品質上問題ございません。
	食塩相当量	11.6g	

※本品100g当たり

包装及び梱包仕様 (長さ単位：mm 重さ単位：g)														
単品	縦	横	厚み	重量	ポール	縦(高さ)	横	奥行	重量	ケース	縦(短辺)	横(長辺)	高さ(深さ)	重量
	235	167	30	520		—	—	—	—		210	310	190	5,450
	包装形態	袋入				入数	—				入数	10袋		
	JAN	4904502110204				ITF	—				ITF	1 4904502 110201		