


# 商品情報

2022/12/21

つけもと株式会社

	商品名	玄米入り三五八漬の素
	内容量	500g
	賞味期限	製造月より 12か月
	JANコード	4904502110105
	原材料名	蒸米(国内製造)、米麴、食塩、焙煎米/調味料(アミノ酸等)

## 商品の特長

- 香ばしく焙煎した玄米を配合した三五八漬の素です。  
焙煎した玄米の香ばしい香りと漬け込みに連れて味わい深くなる甘味。  
野菜の他に魚や肉など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言われている。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	273kcal	アレルゲン情報 該当物質なし
	たんぱく質	5g	
	脂質	1g	保存方法 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	61g	留意事項等 ● 本品はやわらかくなったり、着色することがありますが、品質上問題ございません。
	食塩相当量	12.1g	

※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		—	—	—	—		230	320	180	5,450
	包装形態	袋入				入数	—				入数	10袋		
	JAN	4904502110105				ITF	—				ITF	1 4904502 110102		