
	商品名	あさ漬の素
	内容量	80g
	賞味期限	製造日より 24か月
	JANコード	4904502123020
	原材料名	食塩(国内製造)、昆布、唐辛子/調味料(アミノ酸等)、トレハロース、酸味料、焼アンモニウムミョウバン

商品の特長

- 粉末タイプで美味しく調理!!野菜の水分と混ざり合い、再び野菜が旨味を吸い取ります。
- 野菜を選ばず、ヘルシーな料理を楽しんでいただけます。
 キュウリ・ナス・白菜・大根・かぶ・青菜・セロリ・人参・キャベツ等、どんな野菜にもバッチリ合います。
- 保存漬の際の漬塩としても最適です。
- 本品1袋で約2kgの野菜を漬けることができます。

使い方・作り方・レシピ






ポリ袋に野菜とあさ漬の素を入れます。

ポリ袋に空気を入れてよくまぜあわせてください。

ポリ袋の空気をよく抜いて冷蔵庫に1〜2時間入れてください。

お皿に盛りつけてお召しあがりください。

いろいろメニュー提案

かぶとセロリのあさ漬	紅しょうがと大根の即席漬	ヘルシーあさ漬
		
材料 スライスしたかぶ…200g スライスしたセロリ…100g あさ漬の素…スリ切り大さじ1杯	材料 イチョウ切りした大根…300g 紅しょうが…お好みの量 紅しょうがの漬け汁…少量 あさ漬の素…スリ切り大さじ1杯 (食欲をそそる味に仕上がります)	材料 それぞれ刻んだキャベツ、にんじん、大根、きゅうり、かぶ、りんご、おろししょうが…全部で300g あさ漬の素…スリ切り大さじ1杯 (漬けあがった後に水気を切りレモン汁をふりかけてもおいしいです)

本品1袋で野菜約2kgが漬かります。

栄養成分表示※	エネルギー	122kcal	アレルギー情報 該当物質なし
	たんぱく質	13g	
	脂質	0.9g	保存方法 直射日光、高温多湿を避けて下さい。 (開封後は、お早めにお使いください。)
	炭水化物	15g	留意事項等 ● 本品は商品の特性上変色したり、固まったりすることがありますが、品質上問題はありません。 ● 昆布の角が尖っている場合がありますので、ご使用の際はご注意ください。
	食塩相当量	49.0g	

※本品1袋80g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	ロール	縦(高さ)	横	奥行	重量	ケース	縦(短辺)	横(長辺)	高さ(深さ)	重量
		168	128	8		85		160	130		120	918		275
	包装形態		チャック袋入			入数		10袋			入数		100袋(10ホﾞｰル)	
	JAN		4904502123020			ITF		24904502123024			ITF		14904502123027	