

商品情報

2022/12/21

つけもと株式会社

	商品名	たくあん漬の素 たくちゃん
	内容量	80 g
	賞味期限	製造日より 12か月
	JANコード	4904502136334
	原材料名	砂糖(国内製造)、ぶどう糖、食塩、いりごま、粉末醸造酢、イソマルト糖粉あめ、醤油パウダー(小麦・大豆を含む)、うこん、生姜、唐辛子、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、甘味料(甘草)、炭酸Mg、着色料(カラメル色素、加糖色素)

商品の特長

- ポリ袋に刻んだ大根と本品を入れて混ぜるだけで、簡単に沢庵漬ができあがり!!
- 塩味・甘味・酸味・旨味・食感、抜群のバランスでお酒にも、ごはんにもピッタリ。
- 切干や割干し大根を使うと、食感が変化し、これまた美味!

使い方・作り方・レシピ

すぐできる! **たくあん**の作り方 ※本品1袋で野菜約400gが漬かります。

【材料】…大根 200g・本品 大さじ2杯半・ポリ袋1枚

1



野菜はきれいに水洗いし、食べやすい大きさに切ります。

2



ポリ袋に刻んだ大根と本品を入れてかるくふり混ぜます。

3



ポリ袋の空気を抜いて口を縛り、冷蔵庫に入れて8~12時間漬け込みます。(干切りの場合は、2~3時間)

上の部分がおすすめ!

栄養成分表示※	エネルギー	261kcal	アレルギー情報	小麦・ごま・大豆	
	たんぱく質	6g		保存方法	直射日光、高温多湿を避けて下さい。 (開封後は早めにご使用ください。)
	脂質	1g	留意事項等		● 本品は、固まることがありますが、品質上問題はありません。
	炭水化物	57g			※ 漬け込み中に野菜が空気に触れると、着色しない場合があります。 また、切り方や大きさによっては、野菜の中まで色が浸透しないことがあります。
	食塩相当量	16.7g			

※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	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
	168	128	10	86		170	120	130	940		260	410	185	5,950
	包装形態		チャック袋入			入数	10袋入			入数	60袋(6ホール入)			
	JAN	4904502136334			ITF	24904502136338			ITF	14904502136331				