

	商品名	生大根でたくあん一本漬の素
	内容量	100g
	賞味期限	製造日より 12か月
	JANコード	4904502136372
	原材料名	米ぬか(国内製造)、食塩、たん白加水分解物、砂糖 /酸味料、調味料(アミノ酸等)、甘味料(アセスル ファミンK、スクラロース)、(一部に大豆・ゼラチン含む)

商品の特長

- チャック式ポリ袋を使って冷蔵庫で1週間。みずみずしい新漬たくあんが簡単に出来上がり！
- 3日であっさりサラダ感覚。7日でしっかり本格派に仕上がります。
- 本品は無着色のたくあん漬の素です。
黄色く着色される場合は、弊社製品[食用色素 黄]
を1g~2g(目安量)程度を本品に混ぜ込んでから漬けてください。



使い方・作り方・レシピ

たくあん一本漬の作り方

- ①葉を取り除いた大根中サイズ1本(約1kg)を洗います。
皮付きのまま、横に3分割(長ければ4分割)します。それを縦に4分割します。
- ②大きめのチャック付保存袋に切った大根と本品100gを入れます。(強度の弱い保存袋のご使用は破れる場合がありますのでご注意ください。)良く混ぜ合わせてしっかり空気を抜いてからチャックをします。
- ③液漏れを防ぐため、ポリ袋に入れます。
漬け込み中、水分がたくあん出てきます。
- ④冷蔵庫に入れて3~7日漬けていただきます。(時々、袋の上からかき混ぜ、漬け液を全体にいきわたらせると味が均一になります。)

3日であっさりサラダ感覚！
7日でしっかり本格派！

⑤水で糠を洗い流し、食べやすい大きさに切ってお皿に盛り付けてお召し上がりください。

栄養成分表示※	エネルギー	252kcal	アレルゲン情報 大豆・ゼラチン
	たんぱく質	29g	
	脂質	11g	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	29g	留意事項等 ● 原料由来の小米や黒く見えるものが入る場合が、品質上問題ありません。 ● 本品に着色料は含まれておりません。
	食塩相当量	40.6g	

※本品1袋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	
	205	130	25	117		264	209	106	1,200		654	279	239	7,400	
	包装形態					袋入	入数	10袋			入数	60袋(6ポール)			
	JAN		4904502136372			ITF	24904502136376				ITF	14904502136379			