
	商品名	わさび漬の素
	内容量	35 g
	賞味期限	製造日より 12か月
	JANコード	4904502123143
	原材料名	糖類(ぶどう糖(国内製造)、砂糖)、デキストリン、食塩、粉末醸造酢、本わさび葉、クロレラ/調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、増粘剤(増粘)、香辛料抽出物

商品の特長

- 国内産本わさび葉を配合
ピリりと小枝の効いた辛みと香りが野菜の旨味をさらに引き立てます。
- ポリ袋に刻んだ野菜を入れ、本品と混ぜ合わせて冷蔵庫で漬け込むだけ。
辛みの調整は漬け時間で！ わさびの辛みは時間とともに分解され、減少していく。
・ 十分な辛みを好む方：6~12時間 ・ マイルドな辛さを好む方：12~24時間


使い方・作り方・レシピ




作り方

① きれいに洗ったきゅうり 100g とたこ 100g を食べやすい大きき切り、ポリ袋に入れてわさび漬の素をふりかけます。

② 少し空気を入れてポリ袋のくちをしぼり、よくふり混ぜます。ポリ袋の空気をよく抜いて口をしぼり、冷蔵庫で約 6 時間漬け込みます。



③ 漬けあがったら、ポリ袋のうえからよくもみ込んで、そのまま洗わずにお皿に盛り付けてください。



栄養成分表示※	エネルギー	112kcal	アレルギー情報 該当物質なし
	たんぱく質	3g	
	脂質	0g	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	25g	留意事項等 ● 本品は商品の特性上、変色したり、固まることがありますが、品質上問題ありません。 ● 刺激が強い製品ですので、取り扱いやお召し上がりの際は充分ご注意ください。
	食塩相当量	6.7g	

※本品1袋35g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		
	150	115	7	40		150	160	115	900		250	490	175	5,650		
	包装形態		袋入			入数	20袋				入数	120袋(6ホール)				
	JAN		4904502123143			ITF	24904502123147				ITF	14904502123140				