

	商品名	山椒入 あさ漬の素
	内容量	40g
	賞味期限	製造日より 12か月
	JANコード	4904502123099
	原材料名	食塩(国内製造)、砂糖、こんぶだし、山椒/調味料(アミノ酸等)、微粒二酸化ケイ素、(一部に大豆・ゼラチンを含む)

商品の特長

- ほのかに香る山椒が既存のあさ漬を卓抜き、小気味いい抜け感を感じるお新香を生み出す。
- だしには北海道産昆布、やわらかい塩味を生む瀬戸内の塩を使用し、やさしい和テイストにこだわった商品です。
- 1袋で野菜800gを漬けることができる。チャック袋仕様となっているので、分割使用時の保存性も安心。
- あえてシンプルレトロなデザインを採用。他との明確な違いを表現し、漬物というジャパニーズトラディショナルを見た目から印象づけるパッケージングとした。

使い方・作り方・レシピ

《作り方》 【材料：お好みの野菜 200g(きゅうりなら約2本) 本品 小さじ2杯(約10g)】

1. ポリ袋に食べやすい大きさに刻んだ野菜と本品をいれてよくふり混ぜ、軽く揉む。
2. ポリ袋の空気をよく抜いて口を縛る。冷蔵庫で漬けこみ(最短約30分)、水気を切ってできあがり。

栄養成分表示※	エネルギー	201kcal	アレルギー情報
	たんぱく質	17.4g	大豆・ゼラチン
	脂質	0.2g	保存方法
	炭水化物	32.4g	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。)
	食塩相当量	49.8g	留意事項等
			<ul style="list-style-type: none">● 漬け上がった野菜は冷蔵庫で保管し、なるべく早くお召し上がりください。● 本品は、固結や変色することがありますが、品質上問題はありません。

※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	
	168	115	9	47		170	115	110	525		250	350	195	3,430	
	包装形態	アルミ蒸着チャック袋入				入数	10袋入				入数	60袋(6ホール入)			
	JAN	4904502123099				ITF	24904502123093				ITF	14904502123096			