

	商品名	だし漬の素
	内容量	60g
	賞味期限	製造日より 12か月
	JANコード	4904502123523
	原材料名	砂糖(国内製造)、食塩、デキストリン、こんぶだし(砂糖、デキストリン、こんぶ粉末、こんぶエキス粉末、酵母エキス、その他)、醤油(ワグ)、たん白加水分解物、粉末醸造酢、こんぶ調味料(アミノ酸等)、微粒二酸化ケイ素、カラメル色素、(一部に大豆・ゼラチンを含む)

## 商品の特長

- だしには北海道産昆布を使用し、旨味たっぷりの京風テイストに仕上げています。
- 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。
- 漬け上がった際の汁まで美味しく、お漬物とともに楽しんでいただけます。大人から子供まで「おいしい」と満足できるつけもと渾身の一品です。
- クラフト包装の袋仕様で手土産にも使えるリッチ感を演出し、他品との差別化を図った商品。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 250g 本品 大きじ1杯半(約20g)】

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る。
2. ポリ袋の空気をよく抜いて口を縛る。冷蔵庫で6~12時間漬けておく。

栄養成分表示	エネルギー	270kcal	アレルギー情報 大豆・ゼラチン
	たんぱく質	12.4g	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	0.1g	
	炭水化物	55.2g	留意事項等 ● 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。 ● こんぶの先が尖っている場合があるので、ご使用時注意ください。
	食塩相当量	32.3g	

※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		
	190	160	8	67												
	包装形態	アルミ蒸着チャック袋入				入数					入数					
JAN	4904502123525			ITF					ITF							