

	商品名	色よくおいしいなす漬の素
	内容量	40g (20g×2パック)
	賞味期限	製造日より 12か月
	JANコード	4904502120289
	原材料名	食塩(国内製造)/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、環状オリゴ糖、焼アンモニウムミョウバン、トレハロース

商品の特長

- 水に溶かして漬液を作り、なすを浸して冷蔵庫で漬け込むタイプです。
- 色鮮やかな**青紫**が食卓を華やかに、食欲をそそります。
- 便利な分包、小袋入り。

使い方・作り方・レシピ

◆◆◆ 使用方法 ◆◆◆

【材料】
なす：2本(約200g) / 水：200ml / 本品：1袋(20g) / ポリ袋もしくはチャック付保存袋

【作り方】

①ポリ袋に**本品1袋(20g)**、**水200ml**を入れ、こぼさないようにかるくふりまぜる。

②新鮮な**なす2本(約200g)**をきれいに水洗いし、縦に切れ目を入れる。

③①になすを入れ、ポリ袋の空気を抜いて口を縛り、**冷蔵庫で2~3日漬ける。**

☆ 簡単レシピをご紹介します。⇒ [次ページ](#)をご覧ください。

栄養成分表示※	エネルギー	29kcal	アレルギー情報 該当物質なし
	たんぱく質	2g	
	脂質	0g	保存方法 直射日光、高温多湿を避けて下さい。 (開封後はなるべく早くお使いください。)
	炭水化物	5g	留意事項等 ●本品は商品の性質上、変色したり、固まる場合がありますが品質上問題はありません。 ●なすは空気に触れると変色しますので、空気に触れないように漬液に浸して保存し、召し上がる直前に取り出してください。
	食塩相当量	12.4g	

※本品小袋1袋20g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
	178	138	15	48		180	140	155	550		323	438	192	3,800
	包装形態	袋入(個装袋2袋入)			入数	10袋入			入数	60袋(6ホール入)				
	JAN	4904502120289			ITF	24904502 120283			ITF	14904502 120286				

色よく

おいしい

なす漬け

色よくおいしい

なす漬の素

Handmade Cooking

材料

- サラダなす.....2本
- なす漬の素.....1袋 (20g)

作り方

- ① なすはきれいに水洗いし、食べやすい大きさに刻む。
- ② ポリ袋に、なす漬の素を水に溶かして漬け汁を作る。(裏面参照)
- ③ ②に①を加えて、空気を抜いて冷蔵庫で約2~3時間漬け込む。



■注目の素材

生でも食べられる広陵サラダなす

Flavor perilla Eggplant · Cucumber

作り方

- ① きゅうり、なすはきれいに水洗いし、食べやすい大きさに刻む。青じそは細かくせん切りにする。
- ② ポリ袋に、なす漬の素を水に溶かして漬け汁を作る。(裏面参照)
- ③ ②に①を加えて、空気を抜いて冷蔵庫で約2~3時間漬け込む。

材料

- なす.....1本(約100g)
- きゅうり.....1本
- 青じそ.....2枚
- なす漬の素.....1袋 (20g)
- 水.....200ml (カップ1杯)

青じそで
香りを楽しむ
MIX 漬け

