

商品情報

2022/12/21

つけもと株式会社

	商品名	なす漬の素
	内容量	35 g
	賞味期限	製造日より 24か月
	JANコード	4904502120104
	成分 及び 重量%	焼アンモニウムミョウバン 70% 硫酸第一鉄 30%

商品の特長

- 本品1袋でなす約50本(5kg)を漬けることができます。(食塩は別途必要)
- なすの塩漬・浅漬・ぬか漬等にご使用いただけます。
- なす本来の鮮やかな青紫色に仕上がります。

使い方・作り方・レシピ

☆なすを漬け込む際のポイント(重要)

- ① 漬け込む時、なすが空気に触れないようにしてください。
鮮やかな色に上げるには、漬け液やぬか床からなすが出ないようにする必要があります。
- ② 水上がりが悪い時は、なすのへたを取り、縦に切り目を入れて下さい。

栄養成分表示※	エネルギー	121kcal	アレルギー情報 該当物質なし
	たんぱく質	24.8 g	
	脂質	0.3 g	保存方法 直射日光、高温多湿を避けて常温保存してください。 (開封後はなるべく早くお使いください。)
	炭水化物	4.8 g	留意事項等 ●本品に食塩は含まれておりません。別途ご用意いただく必要があります。 ●なす漬以外の用途にはご使用にならないでください。
	食塩相当量	0 g	

※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		
	145	115	5	40		150	115	160	855		255	490	170	5,550		
	包装形態		袋入			入数	20袋入				入数	120袋(6ポ-ル入)				
	JAN		4904502120104			ITF	020 4904502 120102				ITF	010 4904502 120103				