


# 商品情報

2022/12/21

つけもと株式会社

	商品名	きゅうり漬の素
	内容量	80 g
	賞味期限	製造日より 12か月
	JANコード	4904502120425
	原材料名	食塩(国内製造)、デキストリン、唐辛子/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、焼アンモニウムミョウバン、トレハロース

## 商品の特長

- まろやかで優しいす塩味で、素材の魅力を存分に味わっていただけます。
- シャキッ・パリッ！きゅうりの爽やかさを残し、お子様も食べやすい漬物が仕上がります。
- 真夏はアイスきゅうりにして、パリパリ食感を楽しみ、涼を味わうのも乙なものですよ。
- 本品1袋できゅうり約32本分を漬けることができます。 (きゅうり1本100gにて算出)

## 使い方・作り方・レシピ

作り方・レシピ 次ページを参照ください。

栄養成分表示※	エネルギー	90kcal	アレルギー情報 該当物質なし
	たんぱく質	10g	
	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	13g	留意事項等 ● 本品は商品の特性上変色したり、固まったりすることがありますが、品質上問題はありません。 ● 漬け上がったきゅうりは冷蔵庫で保管し、早目にお召し上がりください。
	食塩相当量	55.9g	

※本品1袋80g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	ボール	縦(高さ)	横	奥行	重量	ケース	縦(短辺)	横(長辺)	高さ(深さ)	重量
	168	128	10	86		160	130	120	918		260	410	185	5,850
	包装形態	チャック袋入			ITF	入数	10袋			ITF	入数	60袋(6ボール)		
	JAN	4904502120425				24904502120429	14904502120422							

あっさり！

お漬物でやさしい味を体験！

# 浅漬きゅうり

## 材料

- きゅうり……………2本
- きゅうり漬の素…小さじ1杯(約5g)
- ポリ袋



■かんたんに中華風！  
漬けあがりにごま油(小さじ1/2杯)と混ぜても美味しい！

やさしい味わい

# きゅうり漬の素

## Handmade Cooking



## 作り方

- ① きゅうりはきれいに水洗いし、食べやすい大きさに切る。
- ② ポリ袋に、刻んだきゅうりと本品を入れて軽くふり混ぜる。
- ③ ポリ袋の空気をよく抜いて口を縛り、冷蔵庫に入れて約2~3時間漬け込む。

# 和の Caf·menu

ゆっくり時間に

やさしいおつまみ

## 材料

- きゅうり……………3本
- きゅうり漬の素…大さじ1杯(約15g)
- 水……………250ml(カップ1・1/4杯)
- ポリ袋・つまようじ



# きゅうり漬

涼を楽しむ！食べやすい

## ミニアイスきゅうり

## 作り方

- ① きゅうりはきれいに水洗いし、ピーラーで数か所縦にむき、しま模様にする。
- ② ①の長さを3等分に斜め切りにし、さらに縦4等分に切る。
- ③ ポリ袋(または保存容器)に、本品と水を入れてよく溶かし②を入れる。
- ④ ポリ袋の口を縛り、冷蔵庫に入れて約2~3時間漬け込む。
- ⑤ きゅうりの汁気を切ってつまようじを中心にさす。