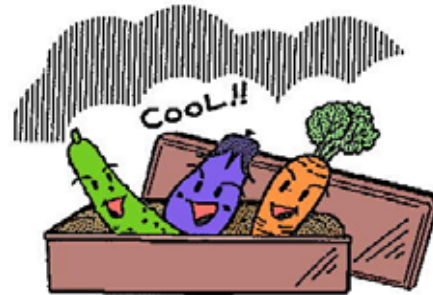


冷蔵庫で漬ける 漬け物例

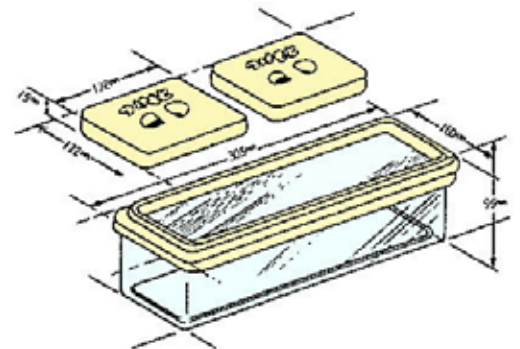


商 品	野 菜	漬 け 時 間 の 目 安	
ぬ か 床	きゅうり頭切り なす 2ッ割 にんじん4ッ割	夕方漬けて朝食べる 朝漬けて	好みにより しそ、ゆず、 山椒、レモン、かつおな ど 風味、調味料として、 床にまぜてもよい。
	きゅうり2ッ割	6時間位で食べる	
あ さ 漬 け	野菜の細切り	～1時間で食べる	
キムチ・あさ漬け	野菜の細切り	～1時間で食べる	
三 五 八 漬	野菜の乱切り	5～6時間で食べる	
ぬ か 床	塩漬け大根の2ッ割	3～4週間で食べる	

注) にんじんは皮をむいて使用する。

なすは2ッ割りにして水の中で軽くもみ水を十分含ませてから漬ける。

冷蔵庫専用 漬け物容器セット



冷蔵庫専用「漬け物セット」を使ってみてください！

冷蔵庫にぴったりの容器です。
密閉式なので臭いもせず重石も薄
薄くて場所をとりません。

閉容器を使い、冷蔵庫で漬け物を漬ける!!
きゅうり、キャベツ、なす.....1 晩
大根、にんじん.....2 晩

容器セット(大)
重石 (1.4kg × 2)
ぬか床 (500g × 2)