

●名称:浅漬けの素●原材料名:麦芽水飴(国内製造)、醤油(大豆・小麦を含む)、食塩、有機米酢、香辛料、かつお節、こんぶ、有機乾しいたけ●内容量:360ml●賞味期限:ラベル右下に記載●保存方法:直射日光を避けて保存●製造者:光食品株式会社 徳島県板野郡上板町高瀬127-3

●お問い合わせ先TEL.088(637)6123  
http://www.hikarishokuhin.co.jp

●沈殿物を生じることがありますが、だしや香辛料の成分で、味・品質には影響ありません。よく振ってからご使用ください。また、時間の経過により製品の色が濃くなる事がありますが、品質には問題ありません。●ピンは割れ物です。取り扱いにご注意ください。●賞味期限にかかわらず、開栓後は密栓し、要冷蔵でなるべく早くお召し上がりください。



栄養成分表示100g当たり

エネルギー	73kcal	炭水化物	17.1g
たんぱく質	0.6g	食塩相当量	7.6g
脂質	0.2g		(推定値)



# 浅漬けの素

スピード浅漬け!



●調味料(アミノ酸等)、保存料は不使用です。  
●水飴は国産のばれいしょ澱粉を大麦麦芽で糖化した麦芽水飴です。●醤油は国産丸大豆・小麦より醸造し、熟成させた本醸造醤油、酢は国産有機米100%、アルコール不使用の有機純米酢です。

調理方法



①野菜を切ってボール又はビニール袋に入れ、ひたるくらいに浅漬けの素を入れる。  
②上から軽く手もみして冷蔵庫に入れる。  
③20~30分漬けた後、よく絞ってできあがり。時間は好みで加減してください。冷蔵庫で1晩漬けて、しっかり味を浸み込ませても美味しくいただけます。



賞味期限(未開栓)

