



①小口切りにした野菜をビニール袋に入れ、ひたる位に本品を入れる。



②空気を抜いて封をして、軽くもむ。冷蔵庫に入れて漬け込む。



③軽くしぼってできあがり。



すぐに召し上がりたい時は袋に入れた状態でよくもんで下さい。



●本品一本できゅうり約15本が漬けられます。

**きゅうり**

5mmの小口切り

- 浅漬け……5～10分
- 本格漬け……30分

**キャベツ・白菜**

7～8mmのせん切り

- 浅漬け……5～10分
- 本格漬け……20～30分

**カブ・大根**

2～3mmのスライス

- 浅漬け……10～15分
- 本格漬け……2時間

**なす**

5mm幅の半円切り

- 浅漬け……10～15分
- 本格漬け……2時間

**にんじん**

2～3mm幅のスライス

- 浅漬け……10～20分
- 本格漬け……2時間

●お好みにより漬ける時間を加減して下さい。  
●器で漬けてもおおいしく漬かります。

●季節の野菜をおためし下さい。

- ぬかみその味と香りがスピーディに作れます。
- 米ぬかを酵母菌、乳酸菌で発酵させることにより、ぬか漬風味のおいしさを作りだしています。
- アミノ酸調味液、化学調味料、安定剤など使用しておりません。
- 本品にはぬかの発酵によって、生成した酒精分が含まれています。

名 称	浅漬の素
原材料名	米ぬか糶(米(国産))、米糶(米(国産))、食塩、酵母菌、乳酸菌
内 容 量	500ml
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。
販 売 者	株式会社マルアイ食品 東京都江戸川区北葛西 1-22-5 TEL.03-5659-6355
製 造 者	株式会社アイワ 長野県岡谷市上ノ原 202-1

※開封後は冷蔵庫に保存し、お早めにご使用下さい。

製品には万全を期しておりますが、万一お気付きの点がございましたら、お買上いただいたお店までご連絡下さい。お取替えさせていただきます。



本体容器：PET  
蓋：PP  
外装：PET

栄養成分表示(100mlあたり)

エネルギー	たんぱく質	脂 質
88Kcal	1.0g	0.1g
炭水化物	食塩相当量	
20.8g	7.9g	