

梅じゃ!
梅じゃ!

新商品

浅漬の素

梅干の調味ダシがベースなので梅の旨味たっぷり

野菜をカットして**30分**で浅漬のできあがり!

うす塩味



当店人気ナンパーン梅干のうす塩味



パッケージリニューアル「浅漬けのもと」と同じお味です

梅じゃ!梅じゃ!味ぴったり®浅漬の素

商品番号	内容量	価格(税込)
50083	500ml	100円
50084	500mlx10袋	1,000円

しそ漬



さっぱりしそ漬味大根がおすすめ



梅じゃ!梅じゃ!しそ漬 浅漬の素

商品番号	内容量	価格(税込)
50093	500ml	100円
50094	500mlx10袋	1,000円

はちみつ



すっきりした甘さのはちみつ風味



梅じゃ!梅じゃ!はちみつ 浅漬の素

商品番号	内容量	価格(税込)
50091	500ml	100円
50092	500mlx10袋	1,000円

漬け方は簡単!

1



カット

お好みの野菜を食べやすいサイズに切ります。

2



30分漬ける

浅漬の素と野菜を保存袋に入れて冷蔵庫で30分漬けます。

完成



できあがり

保存袋から野菜を取り出し、汁気を絞ってできあがり。

ご注意

※一度使用した浅漬の素は品質劣化の恐れがあるため再使用しないでください
※できあがった浅漬は必ず冷蔵庫で保管してお早めにお召し上がりください

浅漬の素1袋(500ml)で作れる目安

※目安として参考にしてください



キュウリ

約3~5本



白菜

約1/8株



だいこん

約1/2本



なすび

約3~5本

商品のご注文・お問い合わせ



南紀梅干株式会社

和歌山県日高郡みなべ町晩稻1225-5

E-mail: info@nankiumberoshi.co.jp
http://www.nankiumberoshi.co.jp/

電話

フリーダイヤル

0120-74-2055

[受付] 平日 9:00~17:30
(土日はメッセージをどうぞ)

FAX

フリーファックス

0120-3175-74

[受付] 24時間