



糀一夜漬けの素

さごはち（こうじ一夜漬けの素）とは塩3、米5、こうじ8をまぜ合わせることから出た名称で、福島県の米所（中通り・会津地方）の家庭で昔からつくられてきた福島の風土と農民の知恵が生んだ漬床です。水を加えて野菜とまぜ合わせておくだけで手軽で美味しい一夜漬けが出来上がります。



サイズ:215×120×55mm
賞味期限:12ヶ月

発注書		出荷予定日:5月初旬出荷開始予定			
コード	商品名	内容量	入数	上代(税抜)	数量
4943603042175	① さごはち	250g	6	¥700	

*ご注文の際は発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

貴社名

FAX:03-3704-2720

TEL

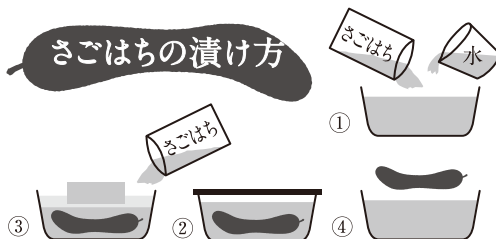
ご担当者様

20170413 株式会社 シーズコア

TEL 03-3704-2725

E-mail seescore@seescore.co.jp

URL http://www.seescore.co.jp



- ①ホーローなどの保存容器（蓋付き）に本品一袋と100ml程度の水を入れてかきまぜ、漬床をつくります。
- ②野菜を適当な大きさに切り、漬床の中に野菜がかくれるようにします。漬ける時間を加減して冷蔵庫で保存します。

漬け時間の目安:半日程度 ※一回目は塩辛くなりますので1~2時間短めに漬けて下さい。

- ③3~4回漬けますと水分（漬汁）が多くなり、味が薄くなりますからスポンジ等で水分（漬汁）を吸い取るか新たに本品を加えて野菜を漬けて下さい。
- ④漬けあがった野菜は必ず漬床から取り出し、冷蔵庫で保存して下さい。

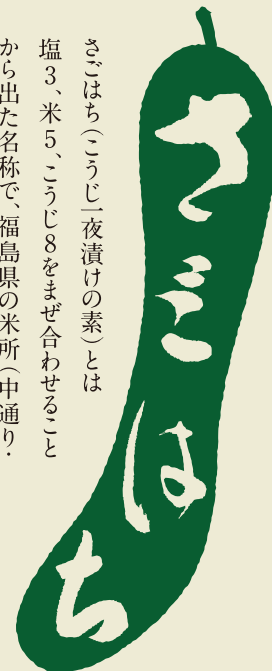


国産米
100%使用



内容量 250g

さごはち（こうじ一夜漬けの素）とは塩3、米5、こうじ8をまぜ合わせることから出た名称で、福島県の米所（中通り・会津地方）の家庭で昔からつくられてきた福島の風土と農民の知恵が生んだ漬床です。水を加えて野菜とまぜ合わせておくだけで手軽で美味しい一夜漬けが出来上がります。



無添加糀
糀一夜漬けの素

さごはち漬け

切り取り店頭POPとしてお使いください。