

浅漬専科！！

発行日2012年5月7日

(有)節辰商店 新船液体工場 ニュース

浅漬けとは？



浅漬けという言葉には2通りの使われ方がありません。

ひとつは粕漬けやぬか漬けなどの漬物を作る際、漬けてから日にちが浅く（一日位）、濃い味が付く前のものを浅漬けということがあります。

もう一は、調味液に野菜を浸して短時間でつけこんだものを浅漬けということがあります。

このタイプそもそもの始まりは、新ショウガを甘酢に漬けたものだったといえます。調味酢さえあればだれでも手軽に少量からでも漬物が楽しめる方法です。

節辰商店の「浅漬専科」もこのタイプということになります。

浅漬けを自分で作る経済効果
やいかに！



- 1.残った野菜からでもオリジナルな浅漬けができます。
- 2.フレッシュさが袋調理品とは断然違います。満足度大です。
- 3.安く簡単に調理できます。



基本の浅漬け

一口大に切ったキュウリを袋に入れて「浅漬専科」を入れ、揉んでください。30分くらいたったら食べごろです。（長時間置いておく場合は漬け汁を捨てておいてください。）

みょうが、生姜、しその葉など合わせる薬味に変化を持たせ楽しんでみてください。

連絡先 (有)節辰商店
FAX052-654-4702
TEL052-654-4700