



エーコープの漬物の素

1. 保存漬タイプ

風味が抜群の本格的な漬物をご家庭でお手軽に！



◎エーコープマーク品のこだわり

麹漬けの素 では



市販品の多くは、着色料にタール系色素（黄色4号）などを使用していますが、『エーコープ麹漬けの素』では**天然素材（ウコン）**を使用しています。

2. 即席漬タイプ

美味しい漬物がとっても簡単に出来上がります！



- ①野菜を切って
- ②漬物の素と混ぜ
- ③半日から一晩冷蔵庫で冷すだけ
- ④美味しい漬物が出来上がります！

色々な野菜に使えます！

- **なす漬の素**は小松菜、オクラ、キャベツなど色々なお野菜に利用可能です。万能浅漬の素として利用してください。
- **きゅうり漬の素（ごましょうゆ）**はアスパラガス、かぶ、玉ねぎ、キャベツなどもおすすめです。
- **キムチ漬の素**はズッキーニ、かぶ、チンゲン菜などにもご利用いただけます。

