

皆様に漬物用酒粕(留粕)の本当の良さをわかって頂くために

白鶴酒造(株)様のおきレシピを紹介します

野菜を漬けるだけならモッタイナイと思います

<商品提案書>

商品名: 漬物用酒粕(留粕)2or4kg



原料仕入元	白鶴酒造株式会社	
加工団体名	有限会社米谷商店	
規格	2or4kg × 5袋入り	
取扱期間	5月初旬から8月末	
発注方法	予約発注	
参考売価	880円~1980円	
JANコード	2kg:4972049670185 4kg:4972049670147	
特徴	発酵食品の調味床!! 本品は低温で保管し熟成を遅らせた商品ですので あっさりとした漬物に仕上がります。	
賞味期限	180日	
商品情報 販売ポイント	* 灘の銘酒「白鶴」の酒粕です。 * 酒粕には現代人にとって不足しがちな成分が豊富に含まれております タンパク質・食物繊維・ビタミンB1,B2,B6・ナイアチン・葉酸・パントテン酸 20種類以上のアミノ酸が含まれております。 * 善玉コレステロールを増やす一方、悪玉コレステロールを減らし、 総コレステロール値を下げる成分が含まれております。 * 高血圧を予防するペプチドが含まれている。	
商品管理	パッケージには冷暗所と記載されていますが、風味豊かな漬物がお好みの 場合は常温で保管し色が変わるのをお待ちください	