玄米三五八漬けの素

sa go hachi

三五八漬けとは、塩と麹と蒸し米を、
３：５：８の割合で混ぜた麹漬け。
季節の野菜はもちろん、魚や肉も漬けられる。

国産
有機玄米
使用

国産
天日塩
“海の晶”
使用

蔵付き
麹菌
使用

身体イキイキです。
生きた菌が摂れるんです。

生きた菌を摂ることは意外と難しいんです。
おうちで三五八すれば、生きた菌がたっぷり摂れます。

蔵付き麹菌とは…
蔵に棲みついている
野生の麹菌を自家採取して
培養しています。
自然界に存在する4種類の
麹菌が醸すふくよかな風味を
お楽しみください。

簡単ラクラクです。
毎日混ぜなくてもいいんです。

糠(ぬか)漬けのように毎日かき混ぜる必要はありません。
床の管理も簡単で、気軽におうち漬物が楽しめます。

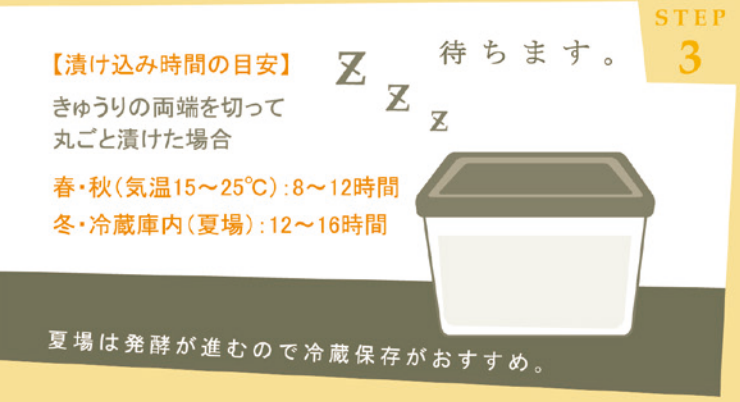
美味ニコニコです。
糠(ぬか)漬けのような匂いもないんです。

三五八漬けは、漬かりすぎても酸っぱくなりません。
糠(ぬか)漬けのような独特の匂いもなく食べやすいんです。

ご家庭で
手軽に本格
麹漬け！

470g　1,050円（税抜）

陰陽ライフ株式会社　http://www.inyolife.com



作り方も簡単！
作ったあとも簡単！
毎日かき混ぜなくていいから
管理がラクチン！
これなら続けられそう。

自然食・玄米食をされている方にとって、
漬物は食卓に欠かせない発酵食品です。
でも、一般の漬物は熱処理されているので、
生きた菌をそこから摂るのは難しい…
おうちで漬物を作れば、生きた菌が摂れる！
そして、なんといっても経済的です！

●三五八漬けの作り方

①本品１袋（470g）、水100～150cc、密閉容器を用意します。

②密閉容器に本品と水を入れ、よく混ぜます。

③お好みの野菜を漬け、漬かり具合を見て床から出し、軽く洗ってお召し上がりください。

★最初の数回はくず野菜で捨て漬けをするか、漬け時間を短くします。

★夏場は発酵が進むので冷蔵保存がおすすめ。その他の季節は常温でＯＫです。

●三五八漬けの管理方法

★糠漬けと違い、三五八漬けは毎日かき混ぜてお世話する必要がありません。床に入れた野菜を出したら、新しい野菜をまた入れるだけです。

★漬け込み時間が長くなってしまった場合も、三五八漬けは酸っぱくならず、しょっぱくなるだけです。しょっぱくなってしまったら、細かく刻めばまた別の楽しみ方ができます。

★水分が出てきたら清潔な布巾等に吸わせるか、目の粗いザルで濾してください。
濾した水分で野菜や魚、肉を漬けることもできます。

★床が減ったら本品を補充、塩味が薄くなったら塩を適宜加えます。

●魚や肉の漬け方

★魚や肉を漬ける場合は、床の一部をビニール袋等に移して漬け、使い切りにします。