

sa go hachi

玄米三五八漬けの素

三五八漬けとは、塩と麴と蒸し米を、
3 : 5 : 8の割合で混ぜた麴漬け。
季節の野菜はもちるん、魚や肉も漬けられる。

イ
キ
キ

ラ
ク
ク

ニ
コ
コ



国産
有機玄米
使用

国産
天日塩
“海の晶”
使用

蔵付き
麴菌
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。

簡単ラクラクです。
毎日混ぜなくてもいいんです。

ぬかづ
糠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。
糠漬けのような匂いもないんです。

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

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

ご家庭で
手軽に本格
麴漬け！



470g 1,050円(税抜)

