

# 漬け物の種類と塩の分量

## ●漬け方による分類

	漬物種類	保存期間	食塩濃度	野菜 1kg の 食塩量 g	適 応 野 菜	つけもと(株)適応商品
浅 漬 け 類	即席漬け	6 時間	1~2%	10~20g	キャベツ、ナス キュウリ、ニンジン	あさ漬の素
	一夜漬け	1 日	3%	30g	ナス、キュウリ ニンジン	ナス、朝鮮、たかな、 キュウリ漬の素
	浅 漬 け	2~6 日	4%	40g	キャベツ、白菜	ぬか床、ぬか漬の素、 三五八漬の素
	漬け	1~3 間	5~6%	50~60		あさ漬の素 即席白菜漬の素
保 存 漬 類	期	1~3	5~7%	50~70	レバ、野 菜	たかな、野 菜の素、 白菜漬の素
	期	4~6	10~13%	100~130	白菜、ラ キ ウ	たくあん漬の素 (つけもと)
	期	6	15%	150g~		あらなみ塩

注) 1 塩は野菜全体にまぶすように漬けると  
早く、色良く漬かります。

2 サラっとした塩より、あらなみ塩のよ  
うなべとったした食塩(ニガリを含ん  
だ塩)の方が漬かりは良く、味質も良

## ●漬け床による分類

床 方	ぬ か 漬	し ょ う ゆ 漬	み そ 漬	粕 漬	こ う じ 漬	酢 漬	塩 漬	から し 漬	その 他 漬 床
方		漬			の ニ ン ツ 漬 漬 漬	漬			
方	ぶり漬	漬	漬 たら漬	ら 漬	な た り 三 五 八 漬 漬		み か ぶ 漬		
方	たくあん				つ た ら 漬	ら つ う 漬	漬		
方	漬 ツ たくあん たくあん		う みそ漬	漬 り粕漬	か ぶ ら し 漬	ら つ	野 菜 漬 また た 漬 たら の 漬		
方	日野菜漬 たくあん	し 漬	みそ漬	良 漬 漬		漬	漬 す	漬 漬	
方	かぶ漬					だ 漬	ン 漬 菜 漬 漬		
方				漬	三 五 八 漬 漬	さ ん 漬	菜 漬 か に の が ん 漬		漬 漬 漬
方					から し 漬	か ぶ ら 漬	リ 漬	から し 漬	