



## 発酵ぬかどこ

名称	ぬか漬けの素
原材料名	米ぬか(国内製造)、米みそ(大豆を含む)、食塩、米こうじ、砂糖、赤唐辛子、昆布粉末、かつお節粉末/酒精、酸味料、増粘多糖類、炭酸カルシウム
内容量	1kg
賞味期限	枠外右下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、涼しいところで保存してください。
販売者	マルコム株式会社 長野県長野市安茂里883
製造所	松亀味噌株式会社 長野県岡谷市湖畔 1-10-19

栄養成分表示 ぬか床 100g 当たり			
エネルギー	215 kcal	炭水化物	28.1 g
たんぱく質	6.5 g	食塩相当量	7.1 g
脂質	7.2 g		

(この表示値は、目安です)この栄養成分はぬか床に含まれるものです。実際に漬けた野菜に含まれるものではありません。

この商品に含まれるアレルギー物質 (27品目中)	大豆
--------------------------	----

声をおきかせください  
TEL 0120-85-5420  
マルコムお客様相談室  
受付時間 9:00~17:00(土・日・祝日を除く)



見本



- 本品は熟成済みのぬか床です。そのまま、漬けたい野菜を入れてご使用いただけます。
- 開封後はチャックを閉め、立てた状態で冷蔵庫で保存してください。
- 開封後は漬け込みをしていない時でも冷蔵庫で保存し、3~4日に一度ぬか床をかき混ぜてください。
- 野菜から水分が出るため、2回目以降はぬか床の余分な水分をペーパータオル等で吸い取ってからご使用ください。
- 1回の漬け込み量約200g(目安:きゅうり2本)で、4~5回がご使用回数の目安です。
- ぬか床が水っぽくなりましたら、新しい「発酵ぬかどこ」のご購入の目安です。他のぬかを加えて使用しないでください。
- 発酵食品ですので、温度の変化等により袋が膨らむことがあります。品質に問題はありません。膨らんだ場合はガスを抜いてください。
- チャック部分にぬか床が付いてしまった場合は、ふき取ってから閉めてください。
- 袋やチャック部分に劣化が見られましたら、別の容器に移してご使用ください。
- 本品はぬか床以外としての利用はできません。
- 時間の経過によりぬか床の色が濃くなる場合がありますが、品質に問題はありません。
- シール部分に内容物が挟まっている場合がありますが、品質に問題はありません。

### 開封後要冷蔵

## 使用方法

野菜が隠れるように漬け、冷蔵庫で保管してください。漬かった野菜は水洗いしてお召し上がりください。

## 漬け時間の目安

きゅうり		ヘタを切ってそのまま。	12~24時間
大根		半分に切り、皮をむいて縦に2~4等分する。	12~24時間
なす		ヘタを切り縦に2等分する。	18~30時間
かぶ		十文字に切目を入れる。大きめのものは半分に切る。	18~30時間

- 最初の数回は早めに漬かります。使い始めは漬け時間の目安より早めに取り出し、漬け回数に応じて徐々に長くすることをお勧めします。
- 漬け時間は野菜の種類や大きさにより調整してください。

賞味期限

