

## 使用方法

- ① 容器にあけてそのまますぐ使えます。
- ② 品質保持のため塩分が少し高めになっていますので、くず野菜を捨て漬していただきますと、一層おいしくなります。
- ③ お好みの野菜を入れ表面をならし冷蔵庫又は涼しい場所において下さい。
- ④ 3～4回つけた後お好みにより塩や米ぬか又は熟成ぬか床を足して下さい。
- ⑤ ぬか床は毎日底の方からかき混ぜて下さい。

※白いカビ状の白点が出る場合がありますが、これは産膜酵母ですので良くかき混ぜてご使用下さい。

### 漬け込み時間参考例

きゅうり	6～12時間	大根(半割)	12～20時間
なす	12～20時間	かぶ2つ割	12～20時間

名 称	熟成ぬか床
原材料名	米ぬか(米(国産))、食塩、唐辛子(国産)
内 容 量	1Kg
賞味期限	上部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存して下さい。
販 売 者	株式会社マルアイ食品 東京都江戸川区北葛西1丁目22-5 TEL (03) 5659-6355

製 造 所 株式会社アイワ  
長野県岡谷市上ノ原202-1



### 栄養成分表示(100g当たり)

熱 量	たんぱく質	脂 質	炭水化物	食塩相当量
171Kcal	5.5g	8.2g	18.7g	7.6g

(サンプル品分析による推定値)

### ご使用を休まれるとき

- ① ご使用を休まれる時は、漬け込んだ野菜をすべて取り出して下さい。
- ② 2～3日留守にする時はぬか床の表面をならし、ラップで覆って冷蔵庫に保管して下さい。使用前に、良くかき混ぜてからご使用下さい。
- ③ 長期間留守にする時は、2重にしたポリ袋などにぬか床を入れ、冷凍保管します。使い始める時は、自然解凍し良くかき混ぜてからご使用下さい。