



ここからハサミでお切りください。
開封後は↓チャックを合わせ端から軽く押さえてください。



チャック開閉時のご注意

チャックのレール部分に「ぬか」が付着しますと、開閉に支障をきたしますので、必ずふき取ってから利用してください。

使用方法(ぬか漬けの作り方)



①野菜を水洗いして水気を切り、
適当な大きさに切ります。



③ぬかどこから出してさっと水
洗い、お召し上がりください。



②下記の目安表を参考に
冷蔵庫で漬けてください。

*漬け込み時間は、野菜の種類、
大きさ、温度により異なります。

漬け込む野菜の大きさと量及び漬け時間の目安表

野菜	下準備方法	漬け時間(冷蔵庫)
きゅうり	半分に切ったもの2本 (きゅうり1本分)	12~18時間
かぶ	葉を切り落とし、 皮をむいて縦半分に 切ったもの2~3個	22~32時間
大根	5cmの輪切りを 縦に1/4に切ったもの 2~4個	18~24時間
なす	少量の塩で紫色が流れる まで塩でもみ、水洗いし、 縦半分に切ったもの2個	16~24時間

※使い始めは塩味を強く感じますので、漬け時間の目安より早めに取り出してください。
※常温での漬け込みも可能ですが、安定して漬けられる冷蔵庫がおすすめです。
※常温での漬け込みは人により酸味を強く感じる場合があります。
品質並びにパッケージには万全を期しておりますが、万一お気付きの点がございましたら、
お買い上げ日・店名をご記入の上、製造者宛にお送りください。代替品を送らせていただきます。

※「こんな時どうするの?」

さらに詳しい情報は弊社ホーム
ページでご紹介しております。
こちらもぜひご覧ください。⇒



ホームページアドレス

<https://www.mitake-shokuhin.co.jp/>



ごみ出すときは、市区町村の
区分にしがってください。

あらかじめ発酵させてある“ぬかどこ”です。
すぐに野菜を漬けてお召し上がりいただけます。

- (1) 一週間に一度程度、よくかき混ぜてください。
- (2) 野菜の水分でぬかどこがゆるくなったら、キッチンペーパー等で水分を吸い取ってください。
- (3) 塩味が薄くなったら、漬け時間を延長するか、大さじ1杯を目安にお好みで塩を追加してください。
- (4) お手入れにより、繰り返しご利用いただけます。ぬかどこが少なくなりましたら、姉妹品「発酵ぬかどこ・補充用」をご利用ください。
- (5) 酸味が気になる場合は、卵殻1個分(内側の薄皮を取り除く)を細かく砕いて入れると2~3日で味がなじみ酸味が和らぎます。卵殻で手を傷つけないようご注意ください。

* 塩分が少なくなると、白い斑点(酵母の一種)が発生することがあります。気になる方は取り除き、塩(大さじ1杯程度)を加えかき混ぜてください。

* ぬかどこ内に白い粒が見られることがありますが、これは原料の米ぬか由来の破砕米です。品質には問題ありません。

* 青カビ等の雑菌が繁殖する場合は、新しい「発酵ぬかどこ」に買い換えてください。

* 市販いりぬかを追加した場合は、毎日のかき混ぜが必要です。

毎日のかき混ぜ不要!その秘密は…?

雑菌の繁殖を抑える効果の高い、乳酸菌と酵母により発酵させています。

本品はみたけ食品工業株式会社、株式会社愛工舎製作所、埼玉県産業技術総合センター及び東洋大学との産官学共同研究により開発された製品です。(特許第4205006号)

名 称	発酵ぬかどこ
原材料名	米ぬか(米(国産))、食塩、昆布、海藻粉末、米こうじ調味料(米こうじ、食塩)、唐辛子、ビール酵母、椎茸粉
内 容 量	500g
賞味期限	表面下部記載
保存方法	直射日光を避け、冷暗所に保管してください。
製 造 者	みたけ食品工業株式会社 〒335-0023 埼玉県戸田市本町1-5-7 TEL 048(441)3420

製 造 所 みたけ食品工業株式会社 鴻巣工場
埼玉県鴻巣市八幡田690

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	176 kcal
たんぱく質	6.2 g
脂 質	8.0 g
炭 水 化 物	19.7 g
食塩相当量	5.3 g

この表示値は目安です。