

使用方法

本品は“発酵ぬかどこ”の補充用です。ぬかどこが減って漬けにくい時や漬けた野菜の旨味や酸味がなくなった時に追加してご使用ください。

お手入れ方法は姉妹品“発酵ぬかどこ1kgまたは500g”の方法にしたがってください。

※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。

※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。

〈補充用を追加するときの注意点〉

- ・野菜から出た水分をキッチンペーパー等でできるだけ取り除いてから追加してください。除ききれない場合は、乾いた布巾でぬかどこを包み、絞るようにして水分を取り除いてください。
- ・本品追加の際は、ぬかどこをよくかき混ぜてください。
- ・補充用を追加しても塩味が足りないときは塩を足してください。

毎日のかきまぜ不要！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	250g
賞味期限	表面右下部記載
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

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。



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。

ホームページアドレス

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



ごみに出すときは、市区町村の区分にしたがってください。