

- 本品は「発酵ぬかどこ 1kg」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うまみや酸味がなくなった時に追加してご使用ください。
- 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。
- ぬかどこ内に小さな白い粒が見られることがあります、原料の米ぬかに由来する粉碎米ですので、品質には問題ありません。
- ぬかどこ内の赤い粒は唐辛子です。

◎お手入れの仕方

- 野菜から出た水分を清潔なペーパータオル等ができるだけ吸い取ってから本品を追加してください。吸い取りきれない場合は、乾いた清潔な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。
- 本品を追加しましたら、ぬかどこ全体をよくかき混せてください。
- 毎日のかき混ぜは不要ですが、一週間に一度程度は、よくかき混せてください。
- 二週間以上お手入れせずに放置しておきますと、白い斑点が発生することがあります。これはぬかどこ内の酵母の生育に由来するものですが、気になる場合は取り除き、食塩を大さじ2杯程度加え、かき混せてご使用ください。
- 野菜から出た水分でぬかどこがゆるくなりましたら、清潔なペーパータオル等で水分を吸い取ってください(ぬかこの固さの目安は味噌程度です)。
- 酸味を強くせず塩味を強くしたい場合や、5回以上漬け込んで塩味をうすく感じる場合は、食塩を大さじ1~2杯を目安にお好みに合わせて追加してください。
- 酸味が気になる場合は、卵殻(内側の薄皮を取り除いたもの1個分)をできるだけ細かく粉碎して入れてください。2~3日置きますと味がなじみ酸味が和らぎます。
- お手入れをしても青カビ等の雑菌が繁殖する場合は、使用を中止し、新しいぬかどこに買い換えてください。

●賞味期限は未開封時の使用の目安です。開封後はお手入れ次第で繰り返し長く使えます。

ご注意

- 常温での漬け込みは味がばらつきやすくなるので、冷蔵庫で漬けてください。
- 他社製品のぬかどこやいりぬかを追加しないでください。
- 開封後はお早めにご使用ください。

無印良品 発酵ぬかどこ 補充用

| | |
|-------|-----------------------------|
| 名 称 | 発酵ぬかどこ |
| 原材料名 | 米ぬか(米(国産))、食塩、昆布、唐辛子、ビール酵母 |
| 内 容 量 | 250g |
| 賞味期限 | 表面下部に記載 |
| 保存方法 | 直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。 |
| 販 売 者 | 株式会社良品計画 東京都豊島区東池袋4-26-3 |

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

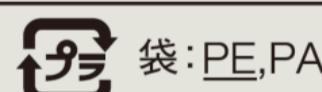
万一商品に不都合な点がございましたら、下記お客様室又は、お買上げの店までお問い合わせください。お取り替えさせていただきます。

株式会社良品計画 お客様室電話 0120-14-6404
インターネットアドレス <http://www.muji.com>
日本製 MADE IN JAPAN

栄養成分表示(100g当たり)

| | |
|-------|---------|
| エネルギー | 195kcal |
| たんぱく質 | 7.1g |
| 脂質 | 9.0g |
| 炭水化物 | 21.5g |
| 食塩相当量 | 6.1g |

この表示値は、目安です。



袋:PE,PA

1911291



4 550182 931624