



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。



**チャックのレール部分に「ぬか」が付着しますと、乾燥や液漏れの原因になります。
必ずふき取ってからチャックをしっかり閉めてください。**

無印良品 発酵ぬかどこ

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 1kg
賞味期限 表面下部に記載(開封前)
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 東京都文京区後楽2-5-1

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

万一商品に不都合がございましたら、お手数ですが現品と外装を保管の上、下記お客様相談室又はお買い上げの店舗までご連絡ください。お取替えさせていただきます。

株式会社良品計画 お客様相談室電話 0120-14-6404
www.muji.com





栄養成分表示(100g当たり)			
エネルギー	176kcal	炭水化物	19.7g
たんぱく質	6.2g	食塩相当量	5.3g
脂質	8.0g	この表示値は、目安です。	

- ご注意
- 他社製品のぬかどこやいぬかを追加しないでください。
 - 製品の特性上、ぬかどこの色合いにバラつきがあります。
 - 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。
 - 本品は冷蔵庫で漬けてください。常温で漬けると、漬かり方にバラつきが生じることがあります。
 - ぬかどこ内の赤い粒は唐辛子です。
 - ぬかどこ内に小さな白い粒が見られることがありますが、原料の米ぬかに由来する破砕米の一部です。

◎つくり方

- ①野菜を水洗いして水気を切り、漬け込みにおすすめの野菜を参考に適当な大きさに切ります。
- ②①の野菜をぬかどこの袋に入れて冷蔵庫で漬けます。
- ③漬け込みにおすすめの野菜に記載している漬け込み時間を目安に、ぬかどこから野菜を出してさっと水洗いし、お召上がりください。

(漬け込みにおすすめの野菜)

野菜	漬け込み量と下準備方法	漬け時間の目安
きゅうり	2~3本 (長いものは半分に切る) 	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4~6個 	22~32時間
大根	5cmの輪切りを縦に1/4に 切ったもの6~8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4~6個 	16~24時間

◎お手入れのポイント

- 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ぜてください。
- 二週間以上放置しておきますと、ぬかどこの酵母由来による白い斑点が発生することがありますので、取り除いて食塩を大きじ2杯程度加えかき混ぜてください。
- ぬかどこがゆるくなってきたら、清潔なペーパータオル等で水分を吸い取ってください(ぬかどこの固さの目安は味噌程度です)。
- 塩味がうすく感じるようになってきたら、食塩を大きじ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を1個分)をできるだけ細かく粉砕して入れてください。2~3日で味が馴染み酸味が和らぎます。
- お手入れしても青カビ等の雑菌が繁殖する場合は、新しいぬかどこに買い換えてください。
- ぬかどこが少なくなりましたら「発酵ぬかどこ 補充用」を加えてください。

2312081

