

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。

◎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さじ2杯程度加えかき混ぜてご使用ください。
- 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を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。

ご注意

- 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。
- 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。
- ぬかどこの赤い粒は唐辛子です。
- ぬかどこの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。

栄養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	176kcal
たんぱく質	6.2g
脂質	8.0g
炭水化物	19.7g
食塩相当量	5.3g

この表示値は、目安です。



2310271



4 550583 915018

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、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