

# ぬか床いきいき美味しく漬かる

## 冷蔵庫で漬ける『つけもとのぬか床』



四季の味を演出する

つけもと株式会社 通販サイト 共生ネットショップ

<http://www.kyousei-nara.jp> Tel.0745-56-4595

漬け込む野菜は、きれいに水洗いしてから、軽く塩もみして漬けてください。

なすを漬ける時は、弊社「なす漬の素」または「焼明パン」を塩に混ぜて塩もみされると色止めになります。

漬け始めは少し塩辛くなります。『ぬか床』は捨て漬の手間がいりません。

野菜の量が少ない場合は漬け込み時間を短くしてください。

ぬか床がやわらかくなったり、水があがってくれば、ぬか床をかき混ぜながら本品『ぬか床』を混ぜてください。

美味しく永く漬けるポイントは**塩分・水分・酸素・温度**です。」

雑菌が入らないよう、容器は清潔なものを使い、湯冷まし水をお使いください。

詳しくは商品裏面説明書をお読みください。

ぬか床は生きています。まめに手入れを行えば、美味しく永く使う

ことが出来ます。

四季の味を演出する

つけもと株式会社 通販サイト 共生ネットショップ

<http://www.kyousei-nara.jp> TEL0745-56-4595

## 冷蔵庫で漬ける『ぬか床 500g』のご使用方法



日本人の知恵 ぬか漬

ぬか漬は乳酸発酵食品です。

冷蔵庫で漬ける

かきまぜの手間が少ないぬか床

ぬか床は捨て漬の手間が不要です。

使用方法の詳細は

商品裏面に記載しております。

本品 1袋を容器にあけます。	湯冷まし水を入れてください。	よくかき混ぜてください。
捨て漬は不要です。	野菜は塩もみしてください。	野菜を漬けていきます。
野菜は床に隠れるよう漬けてください。 冷蔵庫でお使いください。	漬けあがったらお皿に盛って お召し上がりください。	ぬか床元気 (ぬかみそからし) 床が酸っぱくなった時に

かきのまぜの手間が少ないぬか床です。