

商品情報

2022/12/21

つけもと株式会社

	商品名	乳酸菌入ぬか漬パック
	内容量	600g+乳酸菌パウダー15g(小袋)
	賞味期限	製造日より 12か月
	JANコード	4904502100953
	原材料名	米ぬか(国内製造)、食塩、砂糖、唐辛子、昆布、からし 小袋(乳酸菌パウダー) 大豆、米ぬか、砂糖、乳糖、有胞子性乳酸菌

商品の特長

- 水を混ぜて揉むだけで、簡単にぬか床が出来上がります。
- 乳酸菌が早く増え、安定した美味しいぬか床が短時間で仕上がります。
- 捨て漬の期間が短く済むうえ、雑菌の増殖も抑えられ、失敗の少ないぬか床を作れます。
- 外袋を漬物容器として、冷蔵庫でお使いいただけます。

使い方・作り方・レシピ

栄養成分表示※	エネルギー (小袋)	386kcal (64kcal)	アレルギー情報 大豆(小袋の乳酸菌パウダー内に含有)
	たんぱく質 (小袋)	15g (3g)	
	脂質 (小袋)	18g (2g)	保存方法 直射日光を避け、高温多湿を避けてください。 (開封後はなるべく早くお使いください。)
	炭水化物 (小袋)	41g (8g)	留意事項等 ●発酵食品の特性上、使用状況により使用期間・品質が変わる場合があります。 また、開封後長期間お使いにならない場合は、品質が変わることがあります。 ●昆布の角が尖っている場合がありますので、ご使用の際はご注意ください。
	食塩相当量 (小袋)	13.1g (0.003g)	

※本品100g当たり、()内は乳酸菌パウダー15g当たり

包装及び梱包仕様（長さ単位：mm 重さ単位：g）														
単品	縦	横	厚み	重量	ポ ー ル	縦(高さ)	横	奥行	重量	ケ ー ス	縦(短辺)	横(長辺)	高さ(深さ)	重量
	207	306	60	660		—	—	—	—		325	450	170	6,200
	包装形態	チャック袋入				入数	—				入数	8袋		
	JAN	4904502100953				ITF	—				ITF	010 4904502 100952		