

# 商品情報

2022/12/21

つけもと株式会社

|                                                                                   |        |                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------|
|  | 商品名    | 乳酸菌付きぬか漬の素                                                        |
|                                                                                   | 内容量    | 550 g + 乳酸菌パウダー15 g (小袋)                                          |
|                                                                                   | 賞味期限   | 製造日より 12か月                                                        |
|                                                                                   | JANコード | 4904502100908                                                     |
|                                                                                   | 原材料名   | 米ぬか(国内製造)、食塩、砂糖、唐辛子、昆布、からし<br>小袋(乳酸菌パウダー)<br>大豆、米ぬか、砂糖、乳糖、有胞子性乳酸菌 |

## 商品の特長

- 乳酸菌が早く増え、安定した美味しいぬか床が短時間で出来上がります。
- 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。
- 乳酸菌のほど良い酸味と昆布の旨味が調和し、心地よくおいしいぬか漬けをお楽しみ下さい。

## 使い方・作り方・レシピ

|         |               |                     |                                                                                                                             |
|---------|---------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 栄養成分表示※ | エネルギー<br>(小袋) | 386kcal<br>(64kcal) | アレルゲン情報<br>大豆(小袋の乳酸菌パウダー内に含有)                                                                                               |
|         | たんぱく質<br>(小袋) | 15 g<br>(3 g)       |                                                                                                                             |
|         | 脂質<br>(小袋)    | 18 g<br>(2 g)       | 保存方法<br>直射日光、高温多湿を避けて下さい。<br>(開封後はなるべく早くお使いください。)                                                                           |
|         | 炭水化物<br>(小袋)  | 41 g<br>(8 g)       | 留意事項等<br>●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。<br>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。<br>●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<br>(小袋) | 13.1 g<br>(0.003 g) |                                                                                                                             |

※本品100g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  | ボール | 縦(高さ) | 横 | 奥行 | 重量 | ケース | 縦(短辺) | 横(長辺)              | 高さ(深さ) | 重量    |
|                          | 265  | 160           | 45 | 575 |     | —     | — | —  | —  |     | 220   | 280                | 250    | 6,200 |
|                          | 包装形態 | 袋入            |    |     |     | 入数    | — |    |    |     | 入数    | 10袋                |        |       |
|                          | JAN  | 4904502100908 |    |     |     | ITF   |   |    |    |     | ITF   | 010 4904502 100907 |        |       |