

商品情報



入力日 2026/02/04

商品名

いりぬか OSR処理

内容量

550 g

賞味期限

製造日より12ヵ月

商品コード

101220

原材料名

米ぬか(玄米(国産))

アレルゲン情報

該当物質なし

保存方法

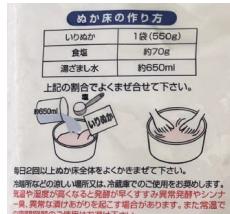
直射日光、高温多湿を避けて下さい。
(開封後はなるべく早くお使いください。)

商品の特徴



- 過熱水蒸気焙煎 (Overheat Steam Roast) 処理した米ぬか蒸気を170°C以上の高温にすると、優れた乾燥・物質を焼く能力を持つことから、弊社では新鮮な米ぬかを過熱水蒸気の力で瞬時に焙煎・乾燥させることで酸化を極力抑えて、この商品を製造しております。
- 乳酸発酵しやすく、香ばしい風味と甘みを楽しんでいただけます。
- 保存料等無添加なので、さまざまな用途にご使用いただけます。

使い方・作り方・レシピ



① 画像(商品裏面記載)の配合率でよくかき混ぜる。

昆布(旨味)・実山椒(香り)・唐辛子(防腐作用、味の引き締め)などを加えていただくと、より美味しさが増します。

② 捨て漬けをする。(大根・人参・キャベツ・きゅうりなどのくず野菜を使用) 初期発酵を促すためには、必ず捨て漬けをすることを推奨します。(10~15日程度)

③ ②が完了したら、お気に入りの野菜を軽く塩もみしてぬか漬けスタート。漬け期間は、気温やその他条件で大きく左右されますので、お好みで調整下さい。毎日2回以上のぬか床のかき混ぜを推奨します。

留意事項等

- 原料由来の小米や黒く見えるものが入る場合がありますが、品質上問題ございません。
- 国産米ぬか100%の商品であり、食塩などは入っておりません

栄養成分表示

(100g当たり)	
エネルギー	427 kcal
たんぱく質	15 g
脂質	21 g
炭水化物	45 g
食塩相当量	0.02 g
カリウム	2020mg
マグネシウム	1080mg

包装及び梱包仕様 (長さ単位: mm 重さ単位: g)

单品	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				
						一	一	一	一		入数	一	入数	10	ITF	ITF	14904502101230	
265	190	30	570												240	355	210	5950
包装形態		袋																
JAN	4904502101233																	

※ケース入数は「ケースに入っている数」。ポールが入る場合はポール数、单品直入れは单品数で入力。