

2021 年 4 月 1 日

各 位

会 社 名 株式会社ピクルスコーポレーション
 代表者名 代 表 取 締 役 社 長 宮 本 雅 弘
 (コード番号 2925 東証第一部)

**ご家庭で誰でも手軽にぬか漬を楽しめる！
 キャップ付きのパウチからしぼり出して使う糠床
 「発酵の魔法 かんたん糠床」を 4 月 1 日に発売**

株式会社ピクルスコーポレーション（本社：埼玉県所沢市、代表取締役社長 宮本雅弘）は、
 「発酵の魔法 かんたん糠床」を 2021 年 4 月 1 日に発売いたします。

【商品概要】



- ・ 植物由来の乳酸菌Pne-12（ピーネ12）で発酵させる独自の発酵製法で酸味や香りを引き出したぬか漬の素です。
- ・ 野菜だけでなく、肉や魚など様々な素材を漬けるのに便利なキャップ付きのパウチを採用しました。
- ・ 素材100 g に対して本製品約25 g を使用し漬けることで誰でもご家庭で簡単にぬか漬をお楽しみいただけます。

商 品 名	発酵の魔法 かんたん糠床		
内 容 量	170 g	賞 味 期 限	製造日+90 日
保 存 方 法	要冷蔵 10℃以下	発 売 日	2021 年 4 月 1 日
希望小売価格	オープン価格		

【参考：商品の使い方】

「発酵の魔法 かんたん糠床」を使った ぬか漬の美味しい作り方



1 お好みの素材をご用意ください。本品 1 本でおよそ 700g (胡瓜なら 7 本分) の素材を漬けることができます。



2 ラップの上に素材をのせ、本品を絞り出してください。素材 100g に対して約 25g (12cm×2 本) が目安です。



3 素材の表面を覆うようにぬかをのばし、ラップやポリ袋等で密閉して冷蔵庫で寝かせます。



4 表面のぬかを水等で洗い流します。※流しが詰まる恐れがある為、排水溝用のネットをご利用ください。



5 適当な大きさにカットして完成です。かんたんに、色々な素材を漬けて食べて、ぬか漬生活をお楽しみください!



お急ぎの場合は、予めカットした野菜に本品をあえていただくと 30 分程度の短時間でも漬けることができます。

商品に関するお問い合わせ先：(株)ピクルスコーポレーション 商品企画部 TEL.049-274-2103
報道関係各位からのお問い合わせ先：(株)ピクルスコーポレーション 広報・IR 室 TEL.04-2925-8885

以 上