

NUKKA smile

ぬか床という伝統食品をたくさんの人に知ってもらいたい…
ぬか床を食べた人が健康な生活を送り笑顔になってもらいたい…
この造り手の思いをたくさんの人に届けたい…



NUKKA smileは1つ1つのぬか床に愛情を込めて
手作り無添加で丁寧に作られています。

詳しい説明は会社HPのQRと
1ツタのQRから飛んでみてね!



公式ホームページ



@ONEHEART.BGATA



就労継続支援B型事業所 One Heart

住所

 愛知県北名古屋市九之坪竹田202-1

お問い合わせ先

 0568-48-8388

 oneheart0818@gmail.com

ぬか漬けの作り方

①下ごしらえ



②ぬか床に漬け込む



③冷蔵庫に入れる



NUKKA  smile は

毎日混ぜなくても大丈夫です!! たまに袋をモミモミして下さい。
ぬかを洗い流さずにそのままお召し上がりください!!

おすすめ野菜 漬け時間

プチトマト



一個に穴3つ開けて
10時間～

きゅうり



8時間～

りんご



4等分にカットして
6時間～

にんじん



皮をむいて24時間～

ナス



満遍なく穴を開けて
24時間～

パプリカ



4等分にカットして
24時間～

ノーマル
normal

一般的なぬか床です。
初心者の方にオススメ!!

バジル
basil

バジル風味のぬか床です。
パプリカなど洋物野菜が
オススメです!!

唐辛子
chili pepper

お酒のおつまみに!!
ほんのりピリ辛です!!



注意事項

**この度はNUKKA smile シリーズ`をお買い上げ頂き
ありがとうございます。**

- ・当商品は、添加物を一切使用せず製造しております。稀に発酵が進み袋が膨らむことがあります但品質には問題御座いません。
- ・防腐剤不使用の為、塩分濃度を高めにし水分量は控えて仕込んでいます。その為、初回仕様時は漬け込み時間を短めにして頂くとしょっぱくならず、美味しいぬか漬けになります。
- ・ぬか床が固い場合は水を1杯程度足し、揉んで馴染ませてご使用ください。（水は一度沸騰させて冷ました水をご使用ください。）そのままご使用頂いても、漬け込む野菜から水分が出ますので使用回数を重ねるとぬか床自体が柔らかくなり、漬けやすくなります。
- ・通常ぬか漬けは、ぬかを洗い流してお召し上がり頂くものですが、当商品は洗い流さずそのままお召し上がり頂くこともできます。

**今後とも、当社製品をご愛顧いただきますようよろ
しくお願い申し上げます。ご意見・ご質問等ござい
ましたら、裏面記載お問い合わせ先までご連絡くだ
さいませ。**