



本格ぬかきゅうり 龍馬



伝承 140年
この商品は、140年以上の間、受け継がれてきたぬか床から分離した乳酸菌や酵母を培養して製造したぬか漬です。

本格ぬか漬きゅうり
龍馬 Ryoma

歴史を味わう
珠玉の逸品

伝承140年の味わい
レトロジャパン

国産野菜 jp

要冷蔵
開封後は、風味がそそかわれるおそれがありますので、必ず冷蔵庫に保存し、お早めにお召し上がり下さい。

賞味期限
4日前 3日前 2日前 1日前 賞味期限満了
あっさり味 食べごろ しっかり味

※未開封・冷蔵状態でのご自宅です。冷蔵庫内の温度変化により多少変化します。

●名称/ぬか漬●原材料名/きゅうり、漬け原材料 [米ぬか、米ぬか発酵調味液、食塩、粉末昆布、唐辛子、デキストリン、にんにく、しいたけ、陳皮、しょうが]
●原料原産地名/国産(きゅうり)●内容量/2本入り
●賞味期限/この面下部に記載●保存方法/10℃以下の冷蔵庫に保存して下さい。●製造者/株式会社アキモ 栃木県宇都宮市石井町2341番地

※ぬかを洗い流してお召し上がりください。
※乳酸菌が過剰になると、製品の色が変化する場合がございますが、品質には問題ありません。
※品質には万全を期しておりますが、万一不都合な点、お買付の点がございましたら、弊社お客様相談室までご連絡下さい。

お客様相談室
TEL 0120-100-547
http://www.akimo.co.jp
受付/9:00~17:00(日・土・祝祭日除く)

商品情報は
こちらから

4 935556 510269

＜一括表示＞

名称	ぬか漬	原料原産地名	国産(きゅうり)
原材料名	きゅうり、漬け原材料[米ぬか、米ぬか発酵調味液、食塩、粉末昆布、唐辛子、デキストリン、にんにく、しいたけ、陳皮、しょうが]	内容量	2本入り
		賞味期限	6日
		保存方法	10℃以下の冷蔵庫に保存してください。
		製造者	株式会社アキモ 栃木県宇都宮市石井町2341番地
		JAN	4935556510269
商品サイズ	95×250×20mm	販売期間	2009年7月～

商品特徴

・歴史を味わう珠玉の逸品！

約140年前(江戸時代末期)から受け継がれてきたぬか床から、美味しい発酵に不可欠な乳酸菌等の発酵菌を採取して造り上げた、本格的なぬか漬です。

・本格発酵のうまみ！

品質管理をしながら発酵させたぬか床には、植物性乳酸菌がたくさん生きています。酸味がきいた、昔ながらの懐かしいぬか漬の味がお楽しみいただけます。

～アキモのこだわり～



信頼の“JP国産野菜”マーク

アキモの厳選された安心・安全な国産野菜にだけつけられるマーク。国産きゅうりを使用しています。安心してお召し上がりください。



おいしさの源“鬼怒川の伏流水”

アキモの水は、全て日光連山から流れ出る鬼怒川の伏流水を使用しています。地下深く染み込んだ水は、地中のミネラルを程よく含んでいます。水質は硬度55の軟水なので、野菜のおいしさを引き出すのに最適な水なのです。
*硬度比較：ヴォルビック(50)、六甲のおいしい水(84)