



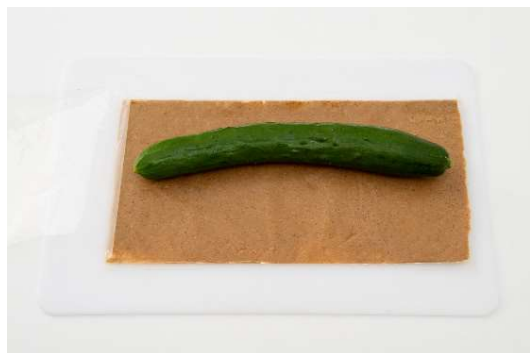
おうち時間増加で人気の「ぬか漬け」、使い切りで手入れの面倒さを解消

京都の漬物会社が“シート状”のぬかをオンラインで販売

7/21(水)より、食材を巻いて8時間漬けるだけ、手を汚さずぬか漬けが作れる

京漬物を製造・販売する株式会社京の舞妓さん本舗(住所:京都市中京区、代表取締役:今井 洋之)は7月21日(水)、ぬか漬け用のぬかをシート状に加工し、使い切りで手を汚さずにぬか漬けを作れる「魔法のぬかシート」(3枚入り、432円)と家庭のぬか床に加えるだけで本格的な味になる「魔法の足しぬか」(500グラム、432円)をオンラインストアで販売いたします。
※価格は全て税込、送料別

■ おうち時間増加で再注目のぬか漬け、使い切りで手入れの面倒さを解消するシート状ぬかを開発



食材に巻くだけで簡単にぬか漬けができる



断面図



野菜だけではなく肉や魚もお薦め

コロナ禍によるおうち時間の増加や健康志向により、自宅のぬか床でぬか漬け作りを楽しむご家庭が増加しています。ぬか漬けは発酵食品で、乳酸菌や食物繊維により腸内環境を整え、免疫力を高める効果も期待されます。当社は江戸時代から約240年続いた老舗漬物店のぬか床を受け継ぎ、「初代 亀蔵」ブランドの漬物を製造、販売しています。2020年10月、家庭用ぬか床「魔法のぬか」の販売を開始しました。一般的なぬか床の主な原材料は、「米ぬか」と「塩」ですが、「魔法のぬか」は「酒粕」や「味噌粕」も配合しています。ぬか床自体の旨みや独特の風味があるため、通常よりも塩分量を3分の2程度に抑えることができ、野菜だけではなく肉や魚を漬けても美味しくお召し上がりいただけます。「おいしいぬか漬けを家庭で作れる」「肉や魚のぬか漬けもできてレシピの幅が広がった」と発売から現在まで2万袋(20トン)を販売した人気の商品ですが、「毎日混ぜるのが大変」「どう管理すればいいかわからない」との意見も寄せられました。そこで、ぬか漬け作りの面倒くさを解消できる「魔法のぬかシート」を開発しました。シート状にしたぬかで食材を包んで冷蔵庫で冷やすだけでぬか漬けを作ることができます。使い切りで毎日混ぜる必要がなく、手を汚さず簡単にぬか漬けを作ることができます。「ぬかや酒粕・味噌などの漬物の副材料をシート状にする」という特許を出願中です。また、ご家庭でぬか漬けを作っている方には、ぬか床に「魔法の足しぬか」を加えていただくと、味の変化を楽しんでいただけます。

当社といたしまして「魔法のぬか」シリーズの商品を通じて、伝統的な日本の食文化であるぬか漬け作りを手軽にご家庭でお楽しみいただけるきっかけになればと思います。

■ 「魔法のぬかシート」の使い方

①袋の上・右・左の三方をハサミで切る



①袋をハサミで切る

②袋をめくって、ぬかの上に食材をのせる



②袋をめくり食材をのせる

③巻きすで巻くように、食材全体をぬかシートで包む
(肉や魚など大きい食材の場合は、シート2枚ではさみます)



③食材をぬかシートで巻く

④ラップで包んで冷蔵庫で8時間～4日程度保管



④ラップに包み冷蔵庫で保管

⑤お好みの漬け具合でお召し上がりください

【本件に関するお問い合わせ】

■商品詳細

販売日：2021年7月21日(水)

販売：京の舞妓さん本舗オンラインストア

<http://www.awa.co.jp/?mode=cate&cbid=1531091&csid=0>

販売商品：魔法のぬかシート 432円(3枚入り)

【サイズ 縦24.5センチ×横12.5センチ×厚さ1ミリ】

魔法の足しぬか 432円(500グラム)



魔法のぬかシート



魔法の足しぬか

※価格は全て税込、送料別

■「魔法のぬかシート」の特長、3つの「不要」

①冷蔵庫にぬか床を置くスペースが不要

ぬか床は冷蔵庫にタッパーやジップ式の保存袋で保管されるのが一般的ですが、「魔法のぬかシート」はシート状で薄いため、縦でも横でも空いている隙間に保管できます。

②使い切りで管理が不要

使いたい時に袋を開けて、食材を包むだけでぬか漬け作りが手軽にできます。毎日ぬか床をかき混ぜる手間もかからず、ぬか床の塩分で手が荒れる心配もありません。

袋に密封されているため、ぬか床の新鮮さを損なわず、冷蔵庫にぬか漬け独特のにおいがしません。

③誰でも簡単に、時間や経験が不要

おいしいぬか漬けができるぬか床を育てるまでには、長い年月や加える隠し味や管理方法などの経験も必要です。「魔法のぬかシート」は、約240年引き継いだぬか床で作られているので、食材を用意するだけで、ご家庭で本格的なぬか漬けをお楽しみいただけます。ぬか床を育てる時間や経験は不要です。

■「魔法の足しぬか」の特長、「昔の家庭のぬか漬けの味」を再現

かつて、ぬか漬けは家庭で作るもので、買うことは「主婦の恥」とされていました。各家庭で、秘密の隠し味や工夫があり、ぬか床を引き継いでいました。その中に、奈良漬けのまわりに残った酒粕をぬか床に入れる工夫がありました。「魔法のぬか」は、「昔の家庭のぬか漬けの味」を再現するため、酒粕のほか味醂粕も加えています。

「魔法の足しぬか」は、ご家庭のぬか床に加えて、味の変化をお楽しみいただける商品です。500グラムの少量で販売し、「魔法のぬか」が減ってきた際の足しぬかとしてもご利用いただけます。

■会社概要

京都府亀岡市の工場で、キャリア30年を越える漬物職人が製造責任者として、保存料・着色料・化学調味料を使用せず、「初代 亀蔵」ブランドのしば漬け・すぐき漬け・千枚漬けなどの京漬物を製造、販売しています。昔ながらの製法で作った伝統的な京漬物のほか、トマトや玉ねぎ・パプリカ・リンゴを使った創作漬物も開発。廃棄される規格外トマトを有効活用し、食品ロスの軽減にもなる漬物「とまと味噌九条ネギ田楽」は全日本漬物協同組合連合会主催の「漬物グランプリ2020」で金賞を獲得しました。

社名：株式会社 京の舞妓さん本舗

代表取締役：今井 洋之

事業内容：食品、食材、雑貨の販売、飲食店の経営

設立：2013年3月21日

本社住所：京都府中京区西ノ京池ノ内町

ウェブサイト：<http://www.awa.co.jp/>

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社京の舞妓さん本舗

担当：西村

TEL：0771-21-8730

E-mail：awa.maiko@gmail.com