菜香やミルキークイーン米熟成ぬか漬け







研究を重ねてやっと巡り会えた、ミルキークイーンの米ぬかです。
菜香やでは、本当に美味しいぬか漬けを作るために研究を重ねてきました。
一般に流通している米ぬかは、「米の品種はなにか」「いつ精米したか」「栽培方法はなにか」などが全くわかりません。通常であれば精米した段階で、他の品種の米ぬかと混じってしまいお米の特徴がわからないのが一般的です。
日々、研究をするなかでぬか漬けの味を決めるのはぬか床の本質である、米ぬかの性質なのではと気づいたのです。
「ミルキークイーン米」は、きな粉と勘違いするほど甘みのある米ぬかです。
菜香やでは、「品種」、「産地」、「栽培方法」、「精米時期」にこだわり、混じりけのない精米したての生ぬか「ミルキークイーン米」だけで作ったぬか床を開発しました。
お米にこだわるのと同じように、ぬか床の米ぬかも適した品種に限定することで、他にはない甘みのある美味しいぬか床が出来上がりました。

商品名	菜香やミルキークイーン米熟成ぬか漬け
企業名	菜香や
賞味期限	賞味期限：６日
保存温度帯	冷蔵
内容量	漬物４種（胡瓜・かぶ・大根・人参）
入数	30個
最低納品単位	30
認証・認定機関の許認可	HACCP