

News Release

2026年1月6日 / マルコメ株式会社

発酵ぬかどこの米糀を約1.3倍に増量 甘みと旨みがさらに際立つ ぬか漬けを楽しめるようにリニューアル



マルコメ株式会社（本社：長野市、代表取締役社長：青木時男）は、「プラス糀 発酵ぬかどこ」「同、補充用」の米糀を約1.3倍に増量し、3月上旬より全国でリニューアル販売します。

下漬け作業不要、冷蔵庫でコンパクトに収納できる手軽さ

「プラス糀 発酵ぬかどこ」は米糀のほのかな甘みで、ぬか漬け初心者にも食べやすい味に仕上がります。ぬかどこに野菜の切れ端などを漬けて取り出す作業を繰り返し熟成させる下漬け作業が不要で、開封してすぐに野菜を漬けることができます。チャック付き袋で冷蔵庫の場所を取らない手軽さも支持されています。魚沼醸造の米糀を約1.3倍に増量したことで、豊かな甘みと旨みがアップしました。

「プラス糀 発酵ぬかどこ」は1回あたりの野菜の漬け込み量200gでご使用回数4～5回を目安としていますが、ぬかどこが減ってきたり柔らかくなってきたりしたときの「プラス糀 発酵ぬかどこ補充用」もリニューアル。ぬかどこの余分な水分をペーパータオルなどで吸いとり、同商品と食塩大さじ1～2杯程度をお好みで加えて混ぜ合わせると、ぬかどこを継続して使用できます。



プラス糀 発酵ぬかどこ

- 内容量：1kg
- 形態：チャック付き袋
- 賞味期間：12か月
- 価格：オープン
- 発売日：2026年3月上旬
- 発売地区：全国

米糀を使用した発酵ぬかどこです。魚沼醸造の米糀を約1.3倍に増やし、豊かな甘みがアップしました。捨て漬けなしですぐに使えます。チャック付き袋で、冷蔵庫の場所を取らずに手軽にぬか漬けを楽しめます。



プラス糀 発酵ぬかどこ補充用

- 内容量：350g
- 形態：ピロー
- 賞味期間：12か月
- 価格：オープン
- 発売日：2026年3月上旬
- 発売地区：全国

「プラス糀 発酵ぬかどこ」の補充用です。魚沼醸造の米糀を約1.3倍に増やし、米糀の甘みがアップしました。小容量で、お試用にもなります。

画像データは、マルコメ公式サイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

個人のお客様

マルコメお客様相談室

0120-85-5420

月～金 9:00～17:00

(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)