

「かんたん めか美人」がリニューアル！ 90分で本格的なめか漬けを食卓に

コーヒー・茶類等の通信販売事業を行う株式会社ブルックス(本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長:小川裕子)は、めか床いらずで、90分で本格的なめか漬けが作れる「かんたん めか美人」を化学調味料不使用にリニューアルし、2021年3月8日より販売いたします。



化学調味料不使用になりました！

「かんたん めか美人」は「めか床いらず」「90分で漬かる本格的なめか漬け」という粉末状のめか床で、2016年1月より販売を開始し、数々の大手メディアで取り上げられ、一時は注文からお届けまでに最大6ヶ月待ちをいただいた商品です。2019年7月には、お客様からのお声の多かった「計量が面倒」「計量済みの商品が欲しい」などのご要望にお応えして、個包装タイプの販売も開始。1回使い切りの商品設計にすることで、さらにめか漬けを手軽に味わうことができる商品を作りました。また、大袋は160gから175gに増量し、よりお好みに合わせためか漬けをお楽しみいただけるようになりました。

そしてこの度、お客様によりご満足いただける商品をお届けするため、使用原材料の見直しを行い、無香料・無着色にプラス、化学調味料不使用の商品へとリニューアルいたしました。ご好評の使い勝手はそのままに、さらにおいしさを追求しました。従来品同様に、国産の米めかをじっくり熟成させています。

「かんたん めか美人」が美味しい理由

① 90分で漬かる！

昔ながらのめか床は水分調整や室温管理が必要で、毎日かき混ぜなければならないなど、時間と手間がかかるのが面倒でした。粉末飲料を開発・製造するブルックスが開発した「かんたん めか美人」は、熟成させためか床を乾燥させて粉末化。使用の際は水で戻して食材を入れ軽くもんで、たった90分漬けるだけで本格的なめか漬けが完成します。

② 1回使い切りで手間なし！

1回ごとの使い切りタイプなので、毎日かき混ぜる必要はありません。粉末を水で戻して、食べたい時にすぐ作れます。

③ いろいろな食材で楽しめる！

定番の野菜はもちろん、使い切りタイプのぬか床なので、従来のぬか床では漬けるのが難しい刺身などの生ものや、生ハム・チーズ・木綿豆腐・オリーブなどお好みの食材を漬けて楽しむことができます。意外な食品をぬか漬けにすることでさらに美味しく！ぜひお試しください。

商品情報

■商品写真



■商品内容

商品名:新・かんとん ぬか美人 個包装 25g×7袋

発売日:2021年3月8日(月)

内容量:25g×7袋

価格:¥756(税込)

商品名:新・かんとん ぬか美人 大袋

発売日:2021年3月8日(月)

内容量:175g

価格:¥907(税込)

■原材料

米糠(米<国産>)、キャベツ、食塩、米麴、麦芽、からし粉、酵母エキス、昆布粉、唐辛子粉

※化学調味料不使用・無香料・無着色

■栄養成分(25g 当たり)(この表示値は目安です)

エネルギー:92kcal、たんぱく質: 3.3g、脂質: 4.5g、炭水化物: 9.7g、食塩相当量: 4.0g

■お召し上がり方

- ① 本品 25gを袋または容器に入れ 30mlの水を加えて軽くもみます。
- ② 野菜をひと口大の食べやすい大きさにカットします。
- ③ カットした野菜を①に入れ常温で90分ほど漬けます。
お好みにより、漬け込み時間と本品の量を調整してください。
- ④ 野菜を取り出し、水洗いして器に盛り付けます。

■販売箇所

ブルックスコーヒーマーケット <http://www.brooks.co.jp/?b=40021>

森の頂きマルシェ <https://shop.biotopia.jp/?b=40021>

ぬか美人特設サイト <https://www.brooks.co.jp/nukabijin/?b=40021>

【ブルックスグループ 会社概要】

所在地： 神奈川県横浜市青葉区美しが丘 4-54-6

設立： 1968年10月21日

代表取締役社長： 小川裕子

事業内容： コーヒー・茶類を中心とした商品の通信販売事業

URL： <http://www.brooks.co.jp/?b=40021>

<リリースに関するお問い合わせ>

株式会社ブルックス 広報担当 本田、鈴木

TEL: 045-909-1148 FAX: 045-909-1133 E メールアドレス: pr-div@yk.brooks.co.jp