

SUGIDOCO ご使用上の注意

- ・本品は天然木を使用した製品となりますので、色や模様が一品一品異なります。
- ・天然木の為、ささくれ等が生じる場合があります。手などにけがをしないよう、やすりなどで削ってください。
- ・厳密なる製作と検品を行っておりますが、天然杉の力を最大限引き出すため、特殊な加工を行っておりません。したがってまれに輸送上等の環境により、使い始めの際に継ぎ目部分より水分が染みる場合があります。使われていくうちにしみは止まります。
- ・本品はぬか床の通常の水分量を想定した商品となります。通常より多くの水分を含んだ糠の場合、杉本来の力を引き出せなかったり、水分を調整しきれない場合があります。
- ・直火、電子レンジ、オーブン、食器洗浄機、食器乾燥機、漂白剤は使用しないでください。
- ・強い衝撃や無理な力を加えると破損の原因となることがあります。
- ・エアコンやストーブの前など極端な乾燥状態になるような場所での使用・保管はしないでください。
- ・変色、変形の恐れがあるため、直射日光の当たる場所や、高温・多湿になる場所での使用、保管はおやめください。
- ・洗った後すぐにふきんなどで余分な水分をふき取り、直射日光の当たらない場所で自然乾燥してください。※洗剤等をつけて洗うと匂い移りや毛羽立ち等の原因となりますのでご注意ください。
※たわしや硬いもので磨いたり磨き粉等を使用すると表面にキズが付くのでご注意ください。

福岡県産杉 100%の木くず から生まれた緩衝材をお入れしています。



さまざまな用途でご利用いただけます。

- ・大切な商品を守るクッション材として。
- ・吸湿材として靴や皮製カバンなどにいれて。
- ・消臭剤としてクローゼットや靴箱にいれて。
- ・最後は、中身を取り出して畑やプランターなどの土に還すか、行政の指導に従って処分してください。



合同会社いなかず商店

〒834-0114 福岡県八女郡広川町大字太田1229-1
TEL 0943-22-8750 FAX 0943-32-1808

<http://go-inakazu.com>

森を守ることは
私たちの生活を
未来を守ること。



水抜きいらず・手間いらず 画期的なぬか箱

SUGIDOCOのご使用について。

この度は、すぎドコをお選びいただき、誠にありがとうございます。
商品には、細心の注意を払っておりますが、
天然杉を使用しておりますので、若干の個体差がございます。
裏面に記載のご使用上の注意をよくお読みになった上で
ご活用くださいますようお願いいたします。

【セット内容】

- **SUGIDOCO (すぎドコ) 1個**
九州産の天然杉で作ったぬか箱です。
※こちらには、ぬかはついておりませんので
ぬか床のご準備をお願いいたします。
- **杉のおがくずを使った緩衝材 4つ**
 - ・箱の4方にクッションとしてお入れしています。
 - ・こちらは、天然杉のチップになりますので
靴やバッグの湿気取りや消臭にお使いください。
※ぬか床には混ぜないでください。

SUGIDOCOで楽しむ
ぬか漬け生活



<https://sugidoco.jp>

「エンカルでサステナブルな暮らし」を応援しています。

ぬか床を育てる準備をしよう。

【ぬか床を初めて作る方】

ここでは、ぬか床の作り方をご紹介しています。杉の調湿効果を活用して水抜きを不要にしているため、量を守ってお作りください。

お箸があれば大丈夫。ぬか漬けを美味しくする、あなたのワクワク感も忘れずに。すぎドコ専用のぬか床の素や市販のぬか床を入れて使うこともできます。

【用意するもの】

米ぬか	600g
水	600cc
自然塩	60g
昆布	適量（5cm 四方 2枚）
鷹の爪	2本（種を除いて刻む）
捨て野菜	適量（人参や大根の葉など）



※捨て野菜は、乳酸菌を育てるための野菜です。1週間ほどで旨味が育ちます。

【SUGIDOCO 専用ぬか床の素をお使いになる場合】

自分でぬか床を育ててみたいけど、捨て野菜がよく分からない、すぐに食べたい！という方は、水を混ぜるだけでぬか床ができる専用の「ぬか床の素」がオススメです。安心素材の米ぬかや昆布や鷹の爪、塩を適量で配合しています。

すぎドコのぬか床の素（1袋）に、水600ccを混ぜればOK！

捨て野菜いらずで、野菜を漬け込むことができます。

【市販のぬか床の素をお使いになる場合】

市販品のぬか床の素をお使いの場合は、お手元のぬか床の仕様をよくお読みになってお使いください。

すぎドコが水抜きできる適量の600gを守ってお使いください。

余ったぬか床は、足しぬか用に保存しておきましょう。くれぐれも、ぬか床の入れすぎにご注意ください。

SUGIDOCO で作る美味しいぬか漬レシピ BOOK（オプション）もご参照ください。

すぎドコでぬか床を育てよう。

【すぎドコの保管場所について】

天然杉が温度や湿度をある程度調整するので、直射日光が当たらない比較的涼しい場所に置いておきましょう。蓋を開けた時に、酸っぱい匂いがしたり、発酵が進みすぎていると思ったら冷蔵庫に入れてください。

【1日に1回はかき混ぜよう】

野菜の適量を守ることで、すぎドコがあなたの代わりに野菜の水抜きをしてくれます。杉が乳酸菌の住処になることで、プラスチックなどの容器と比べて乳酸菌の量も3倍違うと言われています。その分、乳酸菌の活動も活発なので時折、ぬか床を底からかき混ぜてあげることが乳酸菌の住処を保つことにつながります。

【一度に漬けられる目安】

きゅうり 2本、人参 半分 程度が目安です。

すぎドコが水抜きできる水分量は、きゅうりは3本くらい。大根、きゅうりは水分量が多いので、漬けた後はぬか床がしっとりと水分を含みます。



【野菜の漬け方】

ぬか漬けにする野菜は、**水洗いした後に、軽く水けを切ってから**漬けます。（きゅうり、にんじん、大根、なす、オクラなど）

早く仕上げたい場合は軽く塩もみするか、

野菜を電子レンジで20秒ほど温めると良いでしょう。（※あら熱はとってください。）

また、野菜の大きさで漬かり方が変わります。丸ごと・半分・皮をむいた場合では漬かり方や味わいが異なりますので、お好みの味わいを探してみてくださいね。

