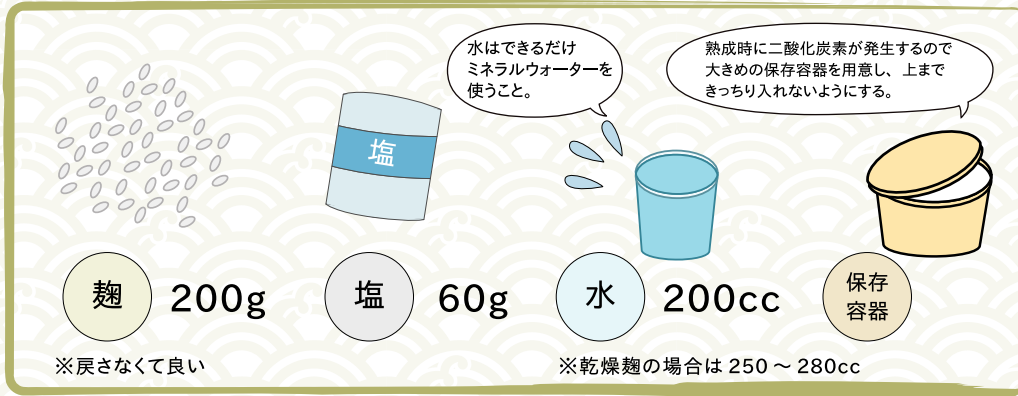


塩麴しおこうじの作り方

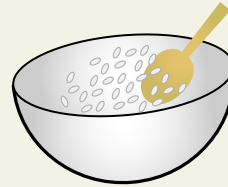
【材料】（作りやすい分量）



【作り方】

① 混ぜる

麴を手でぎゅっと握り、麴の粒をバラバラにほぐしたものをボールに入れる。塩を加えて麴と塩がよくなじむようにしばらく混ぜたら、水を米がひたひたになる程度入れて混ぜる。米が水分を吸収するので残りの水を入れる。



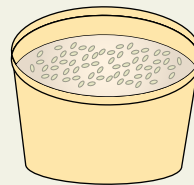
② ねかす

保存容器に移し、ふたを少しゆるめて常温で熟成させる。麴と水が分離していたら、全体が均一になるよう都度混ぜる。



③ 完成

暑い時期なら1週間、寒い時期なら2週間くらいすると、麴がふっくらとして軟らかいおかゆのような状態になり、味噌に似た甘く濃厚な香りがしてくる。麴の粒に芯がなくなっていればできあがり。塩と同様に、炒め物や煮物、漬け物などに活用する。



- 塩麴は仕込み時に水を加えるので、事前に麴をお湯でもどす必要はありません。
- 分量の目安は麴 10 に対して塩が 3 くらい、水は麴とほぼ同量が適当です。できあがり後は冷蔵庫で保存しますが、熟成は止まること無くさらに少しずつ進んでいきます。麴と水が分離していたら、その都度混ぜるようにしてください。半年くらいで使い切りましょう。
- 玄米麴や麦麴でも作れます。玄米麴は少し香ばしい風味があるので、豚肉などにまぶすとスモーキーなベーコンのような味になり、おすすめです。ドレッシングにしても良いですね。麦麴はより素朴な味になります。

お客様窓口

肥塚味噌株式会社

大阪市西成区玉出西 1-14-10

Tel 06-6661-5431(代) Fax 06-6661-5432

e-mail koezukamiso@gmail.com

質問、苦情等何でも
お問い合わせ願います。