

塩麴・醤油麴

～材料～

[塩麴]

米麴…300g

塩…80g

水…450～500ml

[醤油麴]

米麴…300g

醤油（濃口）…500ml

～作り方～

① 1リットルほどの蓋が出来る容器に、材料を全て入れます。

② 蓋をゆるく閉め、常温で一週間ほど発酵させます。

※ 1日1回かき混ぜます。密封はNGです。

③ 見た目がお粥のような状態になったら完成です。

※ 完成後は冷蔵庫で保管してください。

甘酒（2倍濃縮タイプ）出来上がり 約 1,200g

～材料～

米麴…300g

ご飯…1.5合（500g）

30～40℃の湯…100ml

60℃の湯…300ml

～作り方～

① 米麴に30～40℃の湯を加え、1時間ほど置きます。

② 人肌程度に冷めたご飯と60℃の湯を耐熱容器に入れ、①とよく混ぜあわせます。

③ ラップで覆い、55～60℃の温度を保ちつつ、10～12時間保存して完成です。

※ お召し上がりの際は好みの分量で希釈してください。（要冷蔵庫保存）

※ ③の作業は温度管理に注意してください。麴菌は60℃以上で死活します。麴菌が死活してしまうと、甘味を引き出すことができません。