

かも 醸してありますか？

全国台所で
ふっふつと発酵中！

実は

こんなに
カンタン
しおこうじ
塩麴



【材料】
麹…300g
塩…100g
水…300～350cc



1 ボウルに麹を入れて手でほぐし、塩を入れて、全体をよく混ぜ合わせる。



2 1に水をひたひたになるまで入れ、保存容器に移し、常温で1週間～10日おく。全体がよくなじむよう、毎日1回かき混ぜて空気を入れる。



3 麹がほとんど溶け、塩角がとれてまろやかになったら完成。冷蔵で保存し、3か月を目安に使い切る。

※古くなるほどだんだん黄色っぽくなるが、味には影響ない。



しおこうじ
塩麴と甘酒の
おいしいレシピ
タカコ・ナカムラ



しおこうじ
塩麴と甘酒の
おいしいレシピ
料理・スイーツ・保存食
麹のある暮らし

1470円（税込）

自然な暮らしを村に町に
農文協