

塩こうじの作り方

☆ 材料 ☆

塩こうじ
キット

・生米こうじ《塩切済》 200g (200g+塩20g)	300g (300g+塩30g)
・塩 40g	60g (石垣の塩 1袋)
・水 200~250ml	300~375ml
できあがり 450g	675g分

1. 米こうじをボウルに入れて塩を入れて手でよくもむ。こうじの香りがたち、塩が均一になればOK。
2. 水を注ぎ、手でなじませる。こうじが水を吸うので、はじめにひたひたの状態ならよい。
3. 保存容器に入れ、常温で1週間から10日ほど熟成させる。その間1日1回かき混ぜる。
4. 味見をして塩とこうじがなじみ、ほんのり甘みが出れば完成！冷蔵庫保存で半年ほどで使いきって下さい。

※塩切なしの米こうじ200gで作る場合は塩が60gとなります

醤油こうじの作り方

☆ 材料 ☆

醤油こうじ
キット

・生米こうじ (塩切なし) 200g	180g
・醤油 400ml	360ml (天然醤油1本)
できあがり 600g分	540g分

1. 米こうじをボウルに入れて醤油を入れ、手でなじませる。こうじが水分を吸うので、はじめにひたひたの状態ならよい。
2. 保存容器に入れ、常温で1週間から10日ほど熟成させる。その間1日1回かき混ぜる。
3. 味見をして醤油とこうじがなじみ、ほんのり甘みが出れば完成！冷蔵庫保存で半年ほどで使いきって下さい。

塩こうじ・醤油こうじの使い方

野菜やお肉魚に混ぜて、焼いたり、煮たり、そのまま和えても美味しいです。他の調味料（オリーブオイル、ごま油・ゆずコンショウ、わさび、からしなど）・柑橘系（かぼすやレモン）などと合わせてお好みでお使い頂けます。



甘酒のもとの作り方



材料

- ・米こうじ 500g
- ・水 700ml

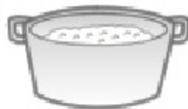
作り方

1



釜に米こうじをよくほぐして入れ、水を入れかき混ぜる

2



1時間ほどそのまま置く

3



電気炊飯器で4時間
1時間ごとにかき混ぜながら
布巾をかけ蓋を少し開けて保温する

甘酒のもとの使い方

- ・水やお湯で少し薄めて、塩・しょうが等で味を調整しても美味しいです。
- ・そのままりんごジュースと水で割ったり、ヨーグルトやパンケーキなどとまぜても美味しく召し上がれます。
- ・お砂糖の代わりにお料理に使うとお肉が柔らかく、素材の旨味を引き出せます

(資)小泉麴屋【おうちでてまえ味噌】
222-0011 横浜市港北区菊名5-24-25
Tel:045-432-7488 Fax:045-432-7492
<http://www.koujiya.com/>