

味噌作りレシピ(塩切済)

ご準備いただくもの



お味噌を保存する容器



お味噌を混ぜる時に
使用する容器



ラップ

手順

1



こうじをボールなどに
空ける

2



①の容器に潰し大豆を
入れて、よく練る

3

お味噌を山にして
ラップを直接かけ蓋をする



【あなたも味噌職人】味噌作り簡単セットなら3ステップで出来上がり!

『あなたも味噌職人（塩切済）』は塩を米こうじに混ぜてあるので
潰し大豆と米こうじを混ぜるだけです。
(塩を追加する必要はありません)

※熟成・保存について

夏場は冷房のない常温、冬場は暖房のきいた暖かい部屋で
半年ほど熟成させてください。

※カビについて

完全無添加ですので、表面にカビが生えることも
ありますが、食べる時にすくい取って使えば大丈夫です。