

味噌作りレシピ（塩切用）

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う容器



ラップ

【4kgキット】+あと塩**370g** 加える
【1kgキット】+あと塩**88g** 加える

「塩切こうじ」といって、あらかじめ
こうじに塩が入っていますが
さらに追加する必要があります

手順



1 容器に大豆を入れ、
米を研ぐように3回位洗う



2 12~14時間
水をいっぱいに入れ、一晩水につける

大豆が約2、3倍に
ふくらむ



3 ザルに移し水を切って水でかるく洗う



4 水の量は
大豆がかぶる位

・ポイント・
親指と薬指で
持って、軽く力
を入れれば漬
れるくらいに
なったら、OK

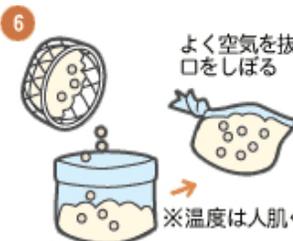
鍋に移し、煮る。煮立つまでは
強火、アクを取ったら弱火で
5~6時間



5 容器の煮汁を
とっておく

下に容器をおき、ザルにあける

※とっておく煮汁の量
4kgキットは100g・1kgキットは25g



6 よく空気を抜き、
口をしぼる

※温度は人肌くらい

ザルの大豆を、いくつかのビニール袋
(小)に小分けする(ビニール袋は2、3
枚重ねるか、厚手のものを)



7 けっこう大変!
1~2割位大豆が
残っていても大丈夫

手の平でよくつぶす
※すり鉢やパーミックスで
つぶしてもよい



8 塩 米(麦)糀

9 米(麦)こうじと塩を
よく混ぜる



9 A,B,Cを混ぜる。量が多い時は、
ABCの量を均等に分けて混ぜる

お味噌を山にしてラップを直接
かけ蓋をする



10 空気が入らないように
ラップで蓋をする

※熟成・保存について

冬場は暖房のきいた暖かい部屋に置くと熟成が進みやすいです。
夏場は絶対に冷房にあてないようにしてください。

※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