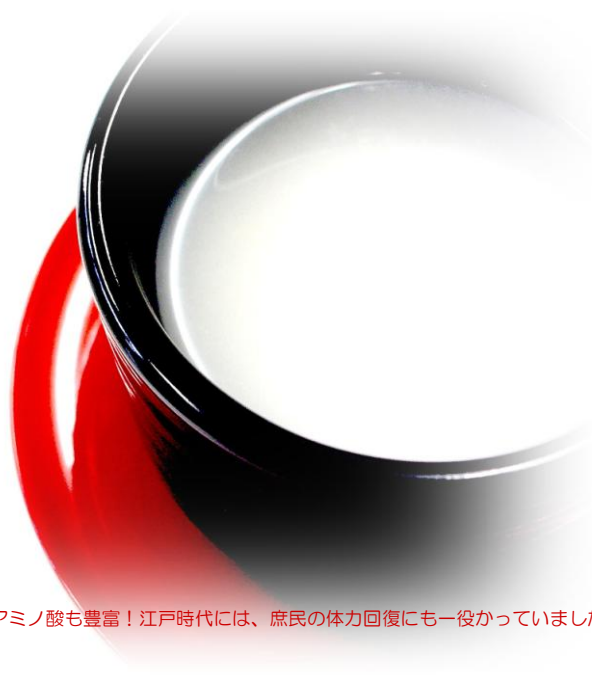


## 時代を超えて愛される日本の発酵麹飲料



# 甘酒

芳醇な香りとやさしい甘み

『乾燥米こうじ(無糖)』

■ぶどう糖、各種ビタミン、アミノ酸も豊富！江戸時代には、庶民の体力回復にも一役かかっていました。

### 材料

- ご飯……………200g
- 乾燥米こうじ……………200g
- お湯……………600ml
- 食塩……………少々
- おろし生姜……………お好みで



### 作り方

- ① ボールに、ご飯、お湯を加えてお粥の状態にします。
- ② 鍋に①を移し火にかけ、お粥を50～60℃温めます。  
(60℃以上にならないようご注意ください)
- ③ 乾燥米麹を加えてよくかき混ぜます。
- ④ ※保温できる容器に③を移し、約12～18時間程度保温します。  
※魔法瓶や保温機能付電子炊飯器、ヨーグルトメーカーなど
- ⑤ ④を鍋に移し、食塩を加えて加熱します。



内容量 200g

- ※ 薄めて飲む場合は、適量のお湯を加え、砂糖や食塩を少々加えてお召し上がりください。
- ※ お好みでおろし生姜を少量加えるとさらにおいしくなります。
- ※ 調理の際は、やけどや焦げつきに注意してください。
- ※ 機器により保温時間が異なります。ご使用の際は説明書をよくお読みになり、保温時間を調整してください。

つむもと株式会社

TSUKEMOTO CO.,LTD. SINCE1932