

塩麹

粉末タイプ

Q&A

塩麹粉末タイプで塩麹の作り方を教えてください！

フタ付き容器（タッパなどが便利です。）に塩麹粉末タイプ 1 袋（100g）とお湯（50～60℃）100ml を加えてよく混ぜあわせてください。フタはゆるく閉め、1 日に 1 回程度かき混ぜ、直射日光、高温多湿をさけて約 1 週間～10 日間程度熟成させてください。

寒い時期は、熟成の進行が遅くなります。少し長めに熟成させてください。

暖かい時期は、熟成が早く進む場合がありますのでご注意ください。

作り方



タッパに入れます。



お湯を入れます。



よくかき混ぜます。



フタをしてすき間をあけ熟成します。



1 日 1 回毎日かき混ぜます。



<調理例>

甘い濃厚なお味噌のような香りがすればできあがり！

塩麹粉末タイプを熟成させた後の保存期間は？

冷蔵庫で保管しなるべくお早めにお召しあがりください。（約 1 週間程度）

冷蔵庫で保管後も、熟成は少しずつ進んでいきます。麹と水が分離していたらその都度かき混ぜてください。

発酵食品の特性状、ご使用状況により品質、使用期間が変わる場合があります。