

PariPari! PoriPori! Club!



甘塩加減が料理にぴったり！

三五八一じじ漬の素で手作り塩麴

材料

こうじ漬の素・・・・・・・・・・・・・・・・・・500g
お湯（50～60 ）又は湯冷し水・・・・・・・・・・200ml

水はミネラルウォーターが便利です。



作り方

フタ付き容器に、こうじ漬の素とお湯又は水を入れてよくかき混ぜます。
容器のふたをゆるく閉めて、1日に1回程度かき混ぜてください。
直射日光、高温多湿を避けて1週間～10日（寒い季節は2週間）ほど熟成させます。
少し固めの水加減です。
熟成後は冷蔵庫で保存し、お早めにご使用ください。保存中も熟成は徐々に進みます。
発酵食品の特性上、温度、塩分等で熟成期間が変わる場合があります。

つけもと株式会社