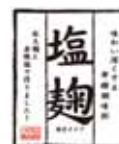


PariPari! PoriPori! Club!



塩麹（ペーストタイプ）



甘塩加減が料理にぴったり！なめらか使いやすい！

材料

塩麹粉末タイプ…………… 100g
お湯（50～60 ）…………… 100ml

作り方

フタ付き容器に、塩麹粉末とお湯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、高温多湿を避けて約1週間～10日ほど熟成させます。
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。麹と水が分離していたら、その都度かき混ぜてください。
出来上がってからの保存期間は冷蔵庫で約1週間程度を目安としてください。発酵食品の特性上、使用期間、品質が変わる場合があります。
塩麹粉末タイプには約13%の食塩が含まれています。ペースト状にした場合は、約6.5%の食塩濃度になります。

つけもと株式会社