

## ■ ■ ■ PariPari! PoriPori! Club! ■ ■ ■



ほのかな甘味とジクソーパズル的なおいしさが魅了！手作り塩麴が素材をグッと引き立ててくれます！

# 塩麴 (しおじりし)

●麴の調味料●素材の味付けに！漬けて！和えて！ぬりこんで！

### 材料 (3~4 人分)

- 乾燥米こうじ……………200g
- 食塩……………60g
- 湯冷まし水……………300ml



内容量 200g ¥450 (税込)

### 作り方

- ① フタ付き容器 (タッパなど) に乾燥米こうじ、食塩、湯冷まし水を入れてよくかき混ぜます。
- ② ふたはゆるく閉め、1 日に 1 回程度混ぜ合わせてください。
- ③ 直射日光、高温多湿をさけて 1 週間~10 日間ほど成熟させます。
  - ※ できあがった塩麴は冷蔵庫で保管してください。
  - ※ お好みで生姜や山椒、ゆずなどをくわえると【香り塩麴】がお楽しみいただけます！