

## PariPari! PoriPori! Club!



しょうゆ麹

うまみが強いから料理が簡単 おいしくなる！

麹としょうゆの美味しいコラボ！求めていたコレ コレ 発酵調味料が簡単にできあがります！

### 材料

乾燥米こうじ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 200g

濃口しょうゆ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 300ml (1・1/2 カップ)

### 作り方

フタ付き容器（タッパなど）に、乾燥米こうじ、濃口しょう油を入れてよくかき混ぜます。フタをして常温で1～2週間程度、1日1回清潔なスプーンなどで空気を含ませるようにかき混ぜてください。

米こうじが指で簡単につぶせるようになれば完成！冷蔵庫で保管しなるべくお早めにお使いください。

ご注意！室温の温度によって発酵が早くなる場合があります。暑い季節は、冷蔵庫でゆっくり熟成をおすすめします。お試しトッピングでオリジナル調味料に！にんにく、しょうが、唐がらし、黒コショウもおすすめ！

つけもと株式会社

TSUKEMOTO CO.,LTD. SINCE1932