豆こうじ味噌

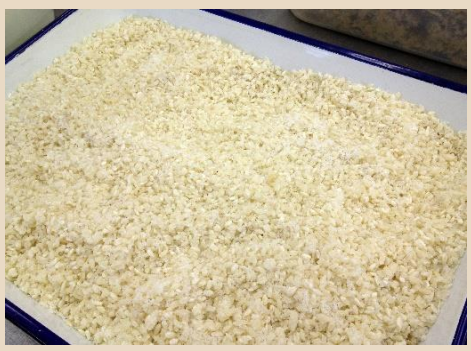
【材料】豆麹、米糀、塩、水

①「豆麹」を一晩水につける。

---豆麹は煮る手間がありません。---

② ①をつぶす。

③「米糀」をほぐし、
「塩」と混ぜる。



④ ②と③を
混ぜ合わせ、
「味噌団子」
をつくる。

米こうじ味噌・麦こうじ味噌

【材料】乾燥大豆、米糀 または 麦麹、
塩、水

①「乾燥大豆」を
一晩水につける。

② ①をやわらかくなるまで煮る、
または圧力鍋で蒸す。

③ ②をつぶす。

④「米糀」または「麦麹」をほぐし、
「塩」と混ぜる。

⑤ ③と④を
混ぜ合わせ、
「味噌団子」
をつくる。

⇩

以下は共通です。

１容器に「味噌団子」を投げ入れる。

２表面を平らにし、「ラップ」で
ピッチリとふたをする。

３容器にフタをして、
冷暗所で保管する。

豆こうじ味噌　⇒　12か月以上寝かす。	米こうじ味噌　⇒　10か月以上寝かす。 麦こうじ味噌　⇒　8か月以上寝かす。