

北海道産大豆と厳選した麹菌を使い、独自の製法で仕上げました。
熟成が進むにつれて、甘みとコクのあるひしお味噌が出来上がります。



ひしお味噌の作り方

準備するもの (出来上がり840g分)

- ひしおこうじ 1袋300g
- 醤油 360ml
- 水 180ml
- 保存容器 (1.2L以上のもの)
- 混ぜ棒

- ① 保存容器と混ぜ棒をアルコール(焼酎)などで消毒します。(耐熱性容器であれば熱湯消毒でも可)
- ② 本品1袋(300g)に対して醤油360ml、水180mlを清潔な容器に入れ、底から全体が混ざるようになりと混ぜ合わせて密閉します。(蓋がない場合は布で覆っていただいても構いません。)
- ③ 常温で保存し、毎日1回、清潔な混ぜ棒を使ってよく混ぜ合わせます。2週間ほどで出来上がります。

ワンポイント アドバイス

- 発酵に最適な温度は30℃前後です。夏場は10日間くらいで出来上がります。気温の低い時期は、日当たりの良い場所や暖かいところに置いてください。
- お好みの味になりましたら、冷蔵庫で保管してください。
- うすくち醤油を使用すると淡色に出来上がります。

おすすめの召し上がり方

●料理の味付けやコク出しに ●醤油の代わりに ●普段の料理に

- 生の野菜にそのままつけて ●うす塩に塩漬けた野菜を加え、数日置いてお漬物に
- 生姜、柚子、山椒、いりごまなどを加えてごはんのお供に ●炒め物やチャーハンなどの隠し味に

名称: 乾燥ひしおこうじ

原材料名: 大麦(岡山県)、丸大豆(国産、遺伝子組換えでない)

内容量: 300g

賞味期限: 枠外下部に記載

保存方法: 直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。

販売者: オーサワジャパン株式会社

東京都目黒区東山 3-1-6

03-6701-5900

栄養成分表示(100g当たり)

| | |
|-------|---------|
| エネルギー | 373kcal |
| たんぱく質 | 19.8g |
| 脂質 | 7.6g |
| 炭水化物 | 56.4g |
| 食塩相当量 | 0g |

(サンプル品分析による推定値)

製造所: 有限会社まるみ麹本店
岡山県総社市美袋 1825-3

【ご注意】

- 開封後は冷蔵庫で保存してください。(きちんと密閉してあれば半年程度保管可能です。)

オーサワジャパンは
マクロビオティックの
総合会社です。



4 932828 095127