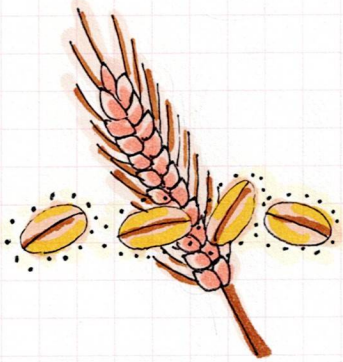


糀屋流



なめみそ

(材料)

- 大麦コウジ 200g
- シェウ油 (*) 200~210g
- 水 100~110g
(40~50%)

* シェウ油は大豆・小麦・塩
シンプルに材料のものも。
アルコールが含まれていないほうが望ましい

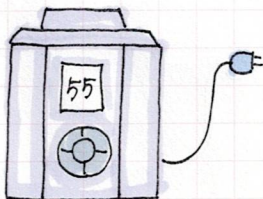
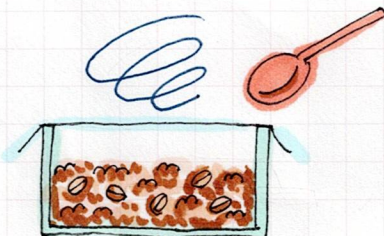
- ① 大麦コウジを
ジップロック内に広げ
分量の水を全体的に
吸わせる(1~2時間)



* 戻しコウジ

- ② 容器に①を移し、
シェウ油を注ぎ混ぜる

- ③ ラップを被せ、常温に置く。
1日1回全体を混ぜる。
(1週間程度)



* コウジが柔らかく仕上がったら
仕上げに2~3時間加熱(途中混ぜると◎)すると
甘味が増す(コウジも少し形がくずれ)