



こうじ納豆

ご飯のお供に。納豆が苦手な方も味のとりこに。
糀屋本店スタッフ人気の一品。
ちょっとひと工夫したい時にオススメの商品です。

糀のチカラでパラパラに

こうじ納豆チャーハン

◎材料(2〜3人分)

・ご飯:茶碗大2杯・こうじ納豆:大さじ2・青ネギ:適量・ごま油:少々

◎作り方

- ①青ネギは小口切りにする。
- ②フライパンにごま油を熱し、ご飯と糀納豆を入れ、
焼き色がつくくらいまでよく炒める。
- ③ご飯がパラパラになったら青ネギを加え、ザッと
混ぜ合わせたら完成。

白ごはんのにのせる

こうじ納豆やっこ

クラッカーのにのせる

こうじ納豆ぶっかけそうめん



米糀でもう一品手作りしたい方へ こうじ納豆の作り方

◎材料(4人分)

・米糀200g・醤油150g・みりん150g・納豆120g程度(約3パック)・潮ふき昆布10g
・人参(千切り)1本(150g)・白ごま20g

◎作り方

- ①米糀はかたまりをほぐし、バラバラにする。人参を千切りする。
- ②鍋に醤油とみりんを入れ、煮立ったら千切りした人参を入れて混ぜ、火を消す。
- ③火を止めた後、バラバラにほぐした米糀をいれる。
- ④少し冷めてから、納豆・潮吹き昆布・白ごまを混ぜ合わせ、全体をなじませる。
- ⑤あら熱が取れたら、容器に入れて冷蔵庫で保存する。

●塩辛いと感じる場合は、納豆を1パック足しても◎ 人参と納豆はお好みで加減してお楽しみ下さい。