

☆塩糀の作り方

- 1) 糀を揉みほぐしてばらばらにしておく。
- 2) 糀と塩をあわせてよく揉む。
- 3) 水を注ぎ、両手ですり合わせる。
- 4) とろみがついたら、容器に移して1週間から10日置く。

★塩糀になるまでの熟成期間（1週間～10日）は、

1日1回スプーンで、空気を入れるように上下にかき混ぜてください。

★味見をして、塩と糀が馴染んでほんのり甘みが出たら出来上がり。

冷蔵庫に入れて保存。3ヶ月を目安にお召し上がりください。

★米糀(冷凍)	300g
塩	100g
水	400ml

★米糀(乾燥)	200g
塩	70g
湯[60～70度]	330ml

☆醤油糀の作り方

- 1) 糀をもみほぐしてばらばらにしておく。
(乾燥糀は60～70℃の湯50mlを注いで戻す)
- 2) 醤油を鍋に入れ火にかけて、60～70℃まで温めて火を止める。
①に加えて、スプーンで空気を入れるように混ぜる。
- 3) 密閉容器に移して、常温で1晩おく。翌日まろやかで旨味のある醤油糀の出来上がり。
冷蔵庫に入れて、3ヶ月を目安にお召し上がりください。

★出来上がったあと、ミキサーにかけると糀の粒が細かくなり、使いやすいです。

★米糀(冷凍)	300g
醤油	600ml

★米糀(乾燥)	200g
醤油	500ml
湯[60～70度]	50ml

塩糀・醤油糀はどんな料理に使えるの？

糀・麴は、三大消化酵素を持っていて、デンプンをブドウ糖に、タンパク質をアミノ酸に、脂肪を脂肪酸とグリセリンに分解します。糀屋本店の塩糀・醤油糀は、野菜や肉や魚につけるだけで素材そのものの旨みを引き出し、お料理を一段と美味しく仕上げます。

糀屋本店の女将が発見した塩糀・醤油糀の方程式は・・・

「**素材×10%の塩糀または醤油糀 = 最大限に生きる素材の味**」

(例：100gの鶏肉に対して塩糀または醤油糀10gを使用)

まぶして焼いたり、炒めるときに加えればいいだけ。失敗ならず。

野菜、肉、魚、素材の旨味を引き出し、美味しさもグンとアップします！

糀をつくり続けて三百余年 変わらずに進化する伝統

糀屋利本店

大分県佐伯市船頭町 14-29