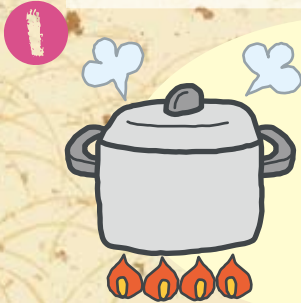
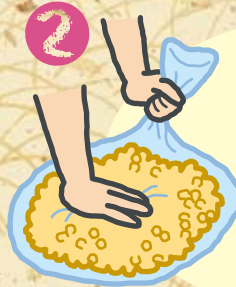


# みまるみ麴本店 おうちでできる簡単!おいしい! 手作り味噌の作り方

~材料~  
でまあがり約3.4kg  
生麴:1袋(1.3kg)  
大豆:800g  
福塩:440g



1 一晩水につけた大豆を  
あしをとりながら  
指で軽くつぶれる  
くらいまで煮ます。



2 水を切ってさました大豆を  
ナイロン袋に入れて  
つぶします。  
※煮汁は③で使うので  
とっておきます。



3 麴と塩をよこませながら  
つぶした大豆を加えてよこ  
ませます。大豆の煮汁を  
加えて耳たぶのかた丈に  
します。



4 ③をだんごにして、  
空気を抜くように  
容器に押しつけ  
ながらつめます。



5 ラップをしてからおもしめをします。  
お塩をナイロンに入れておもしの  
代わりにしてもいいですよ。  
布をかけて冷暗所で  
3ヶ月(夏)~8ヶ月(冬)熟成すれば  
でまあがり!

自分で作った  
お味噌は  
格別だよ!



手作り味噌の材料も  
販売しています。



生麴

生麴 1.3kg  
1,260円



塩

福塩 1kg  
840円



大豆

美豆 800g  
420円

# みまるみ麴本店

〒719-1311 岡山県総社市美袋1825-3

TEL:0866-99-1028

フリーダイヤル

0120-19-1028

ファックス

0866-99-1085

インターネット

まるみこうじ

検索

<http://www.marumikouji.jp/>

メール

[marumi@marumikouji.jp](mailto:marumi@marumikouji.jp)