1年寝かせるだけで “とっておきのうまい味噌”が完成！

手前味噌仕込み済み：詰め替え用の保管方法

1　味噌が呼吸出来る様に製品の輪ゴムをゆるめ、その上に付属の重し用食塩２kg、３kgまたは重しを製品の約３分の１をのせて、そのまま暗所へ保存願います。重し塩が付属しない仕込み済商品も御座います。その際はお手数ですがご準備願います。

2　これぞ天然醸造の原点　味噌に季節を感じさせる（アパートやマンションでも大丈夫）

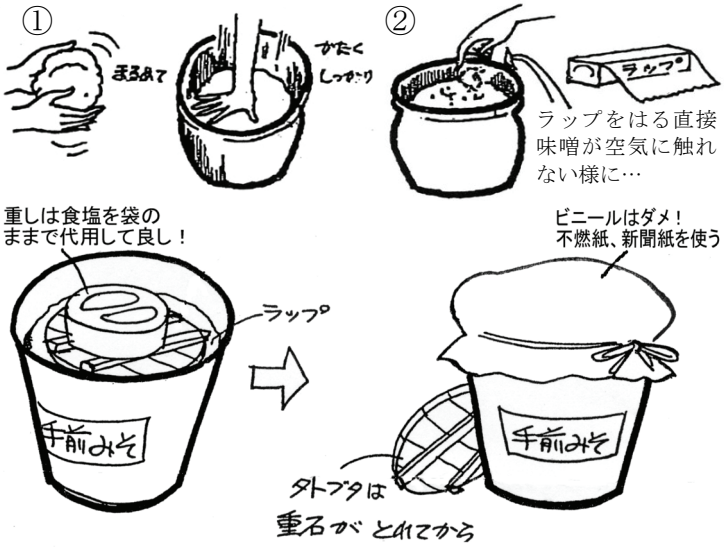
3　カビは気にしない、白カビ（産膜酵母）が味噌を美味しくします。たくさん出たらしゃもじ等で上澄みをそっと取り除いてください。

4　出来上がり予定日になりましたら、そっと蓋を開け、お召上がり下さい。この時点でお味噌は熟成と言う段階にあります。酸化と悪性のカビ防ぐ為に味噌全体にラップなどを張り、蓋をして保管してください。

5　賞味期間（美味しく召し上がれる期間）貯蔵状態が良ければお召上がり予定日から１年間は美味しく頂けます。酵母が活きておりますので徐々に色が付いて味に深みが出てまいります。

さらに手前味噌をよりおいしくする為に…

樽を洗って直接、ビニールから開けて下さい。図１、その際は空気を出来るだけ抜いて、手で押し込む様にして下さい。図２の様に表面にラップをはり、ゴミ等の混入を防ぎます。そして付属の（重し塩）を乗せて暗所へ保存して下さい。（常温です。味噌に季節を感じさせて美味しくする。天然醸造味噌の製法です。



８ｋｇの製品＝　重し２～**2.5ｋｇ**　約４ヵ月後＝重し約**１ｋｇたまりがあがって来たら　重しを取り除き天地返し（上下を入れ替える作業）**
《ためし味しても大丈夫だよ》そのまま１０ヶ月～１年間保存してください。

本物の味噌は活きています。熟成の過程で必ず白カビが生えます。白カビは美味しさを作るもので産膜酵母と言います。その他の（黒、緑）カビは取り除いて下さい

本樽仕込みの場合は仕込み始めでのたまり漏れを防ぐ為に樽外下にビニール等を敷いて貯蔵して下さい。

● 昭和本樽仕込み館

有限会社　おたまや

本社・昭和本樽仕込み館
山形県米沢市城西４－７－33
TEL 0238－23－1850

工場
山形県米沢市御廟１－５－88
TEL 0238－23－0286

Url　http://www.otamaya.com