

綺麗でうまい味噌仕込み♪

step 1

煮る

沸いたら火力を弱めじっくりと…親指と薬指で潰れる程度まで。
大豆の潰しや挽きは専用チョッパーやフードプロセッサーでもOK!



step 2

混ぜ

おたまやのこうじとお塩で混ぜ、種水（煮汁）を入れてさらに良く混ぜる。



step 3

寝かせ

小さく丸めて発酵弁やジップなどにお味噌を付けないように入れて箱や桶などに立て、倒れないように常温(室温)で発酵させ、時期が来るまで貯蔵して下さい!



コウジガムライ®

発酵ガスの圧で重し要らず!

外気に触れないから発酵袋で通年仕込みもOK

Auto zipper