

塩糍(塩麴)の作り方

材料

米こうじ 300g

[食塩](#) 100g

水 370ml



作り方

1



今回は、「プラス糍 米こうじ」を使います。

2



材料と、ボウル、フタ付き保存容器（800cc 程度）、かき混ぜるスプーンを用意します。

3



ボウルに米こうじと食塩を入れます。

4



米こうじと食塩を手でもみ込むように手で、3分以上混ぜます。

5



水を入れ、スプーンで混ぜます。

6



清潔なフタ付き保存容器に入れ、密封はせず緩めにフタをします。ほこりが気になる方は、フキンやラップをふんわりかけます。

7



直射日光を避け[室温](#)で保管し、1日1回スプーンでよくかき混ぜます。

1～2週間で完成です