

# 日本の宝「こうじ」

いま発酵調味料が注目されています。

## お願い

「こうじ」関連商品は、手づくりのため、準備でき次第の発送になります。お手元に届きましたら冷蔵保存をお願い致します。

### 塩こうじ

肉に使えば柔らかく、魚に使えば臭み取り、野菜に使えば旨み増す。

自社で栽培・精米したお米で造られた「福来純 塩こうじ」。試行錯誤を繰り返し、ひと手間加えたこだわりの配合で仕上げました。

賞味期限：6ヵ月（要冷蔵）

#### おすすめの使い方

最近注目されている万能調味料です。肉や魚に漬け込むと、旨味を引き出し、臭みを消してくれます。また、から揚げの下味に使うと、ぷっくらジューシーに仕上がります。



### こうじ甘酒

甘酒は、江戸時代から庶民に親しまれてきた飲み物です。当蔵の甘酒は米こうじから作る伝統製法で、自然な甘さを大切にしております。

糖類無添加でアルコールが入っていませんので、お子さまからお年寄りの方までどなたでもお飲みいただけます。

賞味期限：3ヵ月（要冷蔵）

#### おすすめの使い方

ミルクやヨーグルトに練乳感覚で入れて飲めば毎日美味しく身体想いのアイテムです。ストレス社会で食欲がなかなか出ないな〜ってかたも甘酒を飲めば元気に一日過ごせるかも？一日の目安は200g朝と夜100gずつをおススメ致します。



### こぼれ梅(みりん粕)

こぼれ梅とは、みりんを絞った時に出来る副産物で、梅の花が咲きこぼれるさまに似ていることに由来しています。昔ながらの伝統的な製法でしか出来ない希少な粕です。

名古屋名産の守口漬などに多く使われており、その甘みには深い味わいがあります。昔はそのままお菓子として食べていました。

賞味期限：1年

#### おすすめの使い方

みりん粕にタンパク質の一種であるレジスタントプロテインが含まれており腸に優しいとされています。そのまま食べるもよし！食べにくいという方はクリームチーズと同量混ぜてクラッカーに乗せて食べると美味しいです。もちろん、肉や魚を漬けて召し上がった頂くのもおすすめです。



### 酒屋のこうじ

国産米100%を使用した造り酒屋ならではの高品質の米こうじです。

蔵人が丹精込めて手作りの麹で、甘酒、塩こうじ、味噌造りなど、使い方は様々な万能調味料です。

賞味期限：3ヵ月（要冷蔵）

#### おすすめの使い方

甘酒や塩麹が定番ですが、ピーマン味噌を作ってみてはいかがでしょうか？  
・こうじ 150g ・ピーマン 500g ・醤油 250cc  
・味噌 150cc ・砂糖 200g ・鷹の爪 少々  
調味料を全部合わせー煮立ちさせた中へ、こうじを揉みほぐし入れる。荒熱が取れるまで放置。細かく切ったピーマンを入れ弱火でトロツとなるまで煮て完成！ピーマン以外でもOK！



# 酒屋のこうじで 味噌づくり



## 手づくり味噌の簡単な流れ

### 【用意するもの】

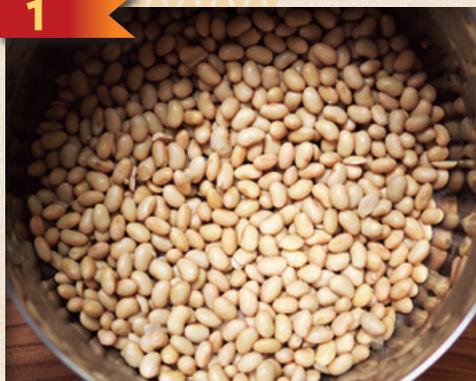
- ◆ 保存容器
- ◆ 重石
- ◆ 押蓋
- ◆ ラップ
- ◆ 蒸し大豆を潰す道具(すり鉢・すり棒など)

※大豆を潰すときは丈夫な袋に入れて瓶などで潰す方法や、フードプロセッサーを使う方法などがお手軽です。

### 【材料】

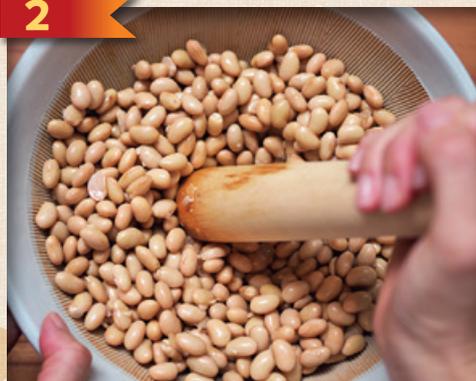
- 蒸し大豆…………… 700g
- 酒屋のこうじ…………… 350g
- 黒松白扇 酒粕 …… 300g程
- 塩…………… 126g
- 水…………… 100cc

1



鍋に蒸し大豆と水を入れ沸騰させる。沸騰したら蓋をして、大豆を潰しやすいように温めておく。

2



大豆を潰す  
★フードプロセッサーを使う方法がおススメです！

3



ボウルに「酒屋の麴」を入れて固まりをほぐしたら塩を入れてよく混ぜ合わせる。

4



②と③をよく混ぜ合わせて団子にして味噌玉を作る。

5



空気が入らないように味噌玉を投げ入れながら容器に広げる。

6



表面を平にしたら、「酒粕」で隙間が無いように覆う。

7



空気が入らないようにピッチリとラップ等で覆い、押蓋、重をのせて蓋をする。

8



涼しい場所で 8ヶ月～1年位保存して、できあがり。

！！ 仕込み完了 !!

味噌が出来上がったら  
酒粕の部分は外して  
冷凍保存できます！

完成後の酒粕は粕汁や粕漬け  
としても使えますよ♪

