



# 醤油麴で焼き餅

撮影料理・スタイリング／kumie ochi  
構成／maoht onishi

醤油でぐつとおいしくなる麴。  
シンプルな材料を合わせて後は発酵を待つだけ。  
独特の味と香り、うま味も見た目もおいしそう。  
香ばしく焼き上げたお餅にピッタリです。

Syouyukouji

Yakimochi



## 醤油麹焼き餅

### 材料

\* 醤油麹 大さじ 3

みりん 大さじ 3

砂糖 大さじ 1

餅 適量

### 作り方

\* つけもとの「乾燥米こうじ」を使って醤油麹を作っておく。

乾燥米こうじ 200g に濃口醤油 380ml を加え、ヨーグルトメーカーで 50~55℃、7~8 時間設定で作る。出来上がったら粗熱を取り、冷蔵庫で保存する。

(ヨーグルトメーカーがない場合は、1~2 週間常温で仕込む。)

- ① 小さな鍋 (もしくはフライパン) に醤油麹、みりん、砂糖を入れ、弱火でもったりするまで煮詰める。
- ② 餅はオーブントースターで膨らむまで焼く。  
①をつけていただく。



醤油麹で楽しみましょっ!