

TEZUKURI HITOTEMA RECIPE



粉末塩麴



熟成ペーストでより深い味わいに



お湯を加えて  
ぐるぐる  
混ぜるだけ。



甘みと深み  
時間が調える



肉や魚にぬり込む



作り方

1 お手持ちの容器に粉末こうじを入  
れる。

2 お湯（50〜60℃）入れ、よく混  
ぜる。

3 かるく蓋をし、常温で2日、冷蔵庫  
で約1週間程度熟成させます。

※1日1回かき混ぜてください。