

手作り味噌 作るら!!



手作りみそご注文用紙 予約〆切り 1月27日(土曜日)

お買得!! 手作り味噌おためしセット				セット
【北海道産 JAS認定 大豆:500g 米 米2ろじ 白米:500g】 1300円				
山形産 無農薬 青大豆 有機肥料栽培 1キロ 1500円	キロ	島根産 JAS認定 生米2ろじ白米 賞味期限 20日 1キロ 1380円	キロ	袋
北海道産 JAS認定 大豆 有機 JAS 認定 1キロ 1380円	キロ	島根産 JAS認定 生米2ろじ玄米 賞味期限 20日 1キロ 1580円	キロ	袋
山形産 無農薬 大豆 有機肥料栽培 1キロ 1200円	キロ	新潟産 生米2ろじ白米 約1キロ 1155円	キロ	袋
長野産 減農薬 大豆 特別栽培 1キロ 940円	キロ	佐賀産 乾燥 麦2ろじ 麦 1キロ分 1155円	キロ	袋

予約お渡しは、2012年2月4日(土曜日)から2月17日(金曜日)までです。

※麦2ろじは1キロの2ろじを乾燥させたものです。乾燥により1キロありませんのでご了承ください。
※JAS認定(白米 玄米)2ろじは賞味期限が20日になりますので、お早めにご使用ください。

受付日	受付印	代金	合計金額	えん
		済 未		

お名前	ふりがな	お電話	※間違いの原因になりますので市外局番からおかきください。
-----	------	-----	------------------------------

きりとり

お客様控え 手作り味噌

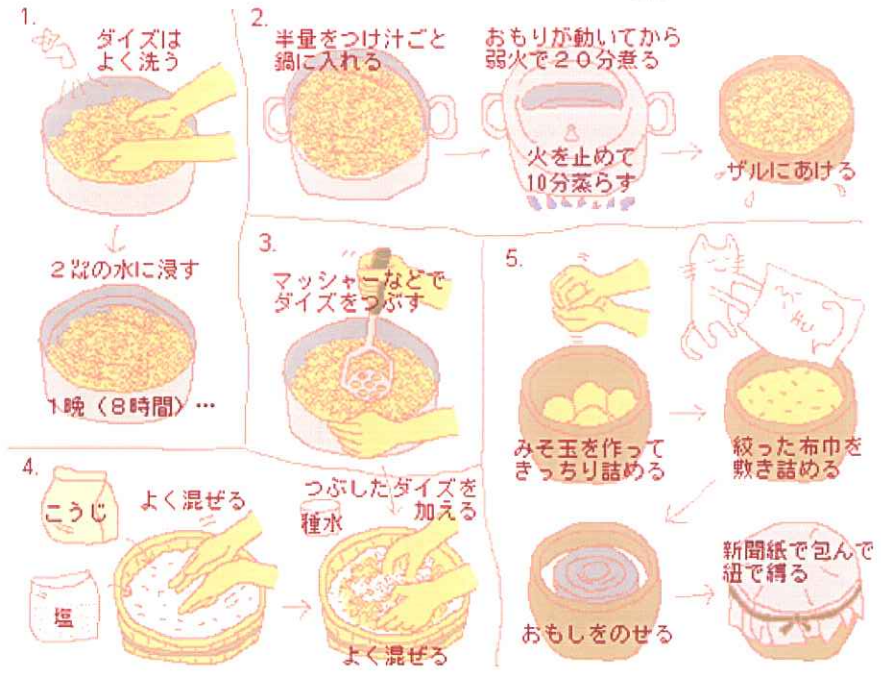
HELP一乗寺店 TEL075-781-3150
HELP 長岡店 TEL075-951-2910

お名前	ふりがな	備考欄	受付日	受付サイン
	TEL()- -			
山形産 無農薬 青大豆 1kg		おためしセット		
北海道産 有機栽培 大豆 1kg		米2ろじ 白米 1kg 普通・JAS		
山形産 無農薬 大豆 1kg		米2ろじ 玄米 1kg JAS		
長野産 省農薬 大豆 1kg		麦2ろじ 麦 1kg		

予約お渡しは、2012年2月4日(土曜日)から2月17日(金曜日)までです。



材料(できあがり 3.5kg~4kg)
 大豆 1kg
 こうじ 600g~1.2kg : 大豆とこうじの比率は各地方によって、また各家庭によってまちまちだと思います。北陸地方は、こうじをたっぷり使ういわゆる「こうじ味噌」地帯なので、こうじはたっぷり1.2kg使います。
 塩 400g~500g : 好みで加減してください。仕込む季節によっても加減します。保存期間が夏をはさむ場合は、塩を多めにした方がよいです。



用意する器具など
 圧力鍋 : 普通の鍋でもいいのですが、これがあると大豆の茹で時間がかかり短縮できます。マッシャー、すりこぎ、ミキサーなど : みそをすりつぶす器具が必要です。
 瓶(かめ)または樽(たる) : みそを熟成・保存する容器です。保存容器は、みそが呼吸できるように、陶製や木製のものが好ましい。大豆の量の3~4倍くらいの容量のものを準備します。
重し(7kg程度) : みそを熟成保存する際、上にのせます。ふきん、新聞紙、紐

作り方

大豆は手でもむようにしてよく洗い、2リットルの水に一晩(約8時間)ひたしておく。
 1)の大豆の半量を、つけ汁とともに、圧力鍋に入れ、落としふたをして、ふたをセットする。強火にかけ、おもりが動いたら弱火にして20分煮て、火を止めて10分蒸らす。残りの大豆も同じように茹でる。普通の鍋を使う場合は、1)の大豆をつけ汁ごと鍋に入れ、火にかけ、沸騰したら弱火にして約2時間ことごと煮る。大豆はザルにあげておく。
 40度ぐらいに冷ました大豆を、容器に入れ、マッシャーやすりこぎを使って、すりつぶす。ミキサーにかけてもよい。飯台などに、こうじと塩をいれ、ばらして、均一になるようによく混ぜる。そこに、3)のつぶした大豆を加え、よく混ぜ合わせる。このとき、水分が足りないようなら、種水(水を一度沸騰させて冷ましたもの)を100cc~150cc 加えるとよい。
 よく混ぜ終わったら、おにぎりを作るようにしてみそ玉を作り(空気を抜くため)、保存容器に隙間なく詰め込んでいく。全部入れたら、表面を平らにならし、よく絞った布巾を敷き詰め、1kg程度の重しを載せ、新聞紙で覆って、紐でしばる。風通しのよい涼しい場所に置いて、みそを熟成させる。