

三五八床

材料

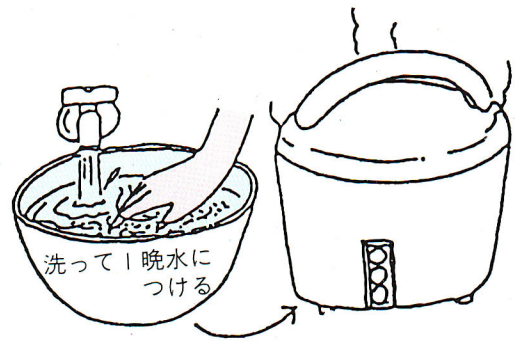
米……………8合
こうじ……………5合
塩……………2.5合

●作り方のポイント

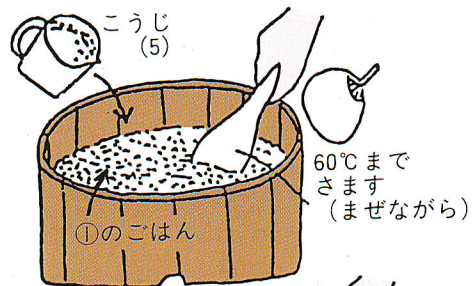
寒中から春先にかけて作るとよい。
年間を通し保存出来る。

作り方

- ①米は一晩水につけ蒸すか
又は普通に炊く。



- ②御飯をほぐしながら冷まし60℃位になったらこうじを混ぜる。



- ③こうじが、柔らかくなったら塩を混ぜて器に入れ、上に軽い重石をのせ、ねかせる。



- ④3カ月位熟成させる。

