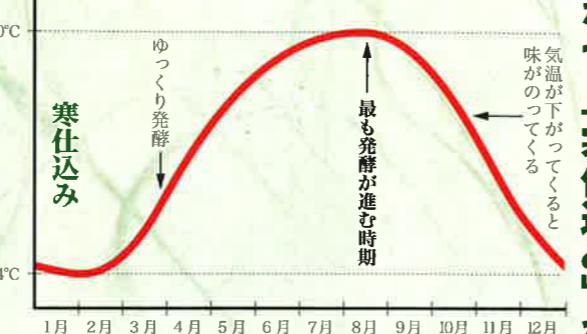


味噌作り ベカラズ10か条

- ① 蔵で買った米こうじは袋に入れたまま長時間ほつたらかしにするベカラズ。
(こうじの発酵熱でやけこうじになってしまふ)
- ② 大豆を洗うときは、何度も水を替えて(大豆は見た目以上に汚れている!)
- ③ 水を吸うときは、大豆を惜しむベカラズ。
(大豆の量の3倍のタップリの水で!)
- ④ 大豆を煮る時には、鍋から離れるベカラズ。
(大豆が常に漬かるようにすべし)
(大豆が常に漬かるようにすべし)
- ⑤ 大豆を煮る時には、水を替えるベカラズ。
(大豆が常に漬かるようにすべし)
(大豆が常に漬かるようにすべし)
- ⑥ 豆を固く煮るベカラズ。
(親指と小指で摘んでつぶれるくらい)
- ⑦ 豆が熱いうちに、米こうじと塩を混ぜるベカラズ。
(豆の熱さでこうじが死んでしまいます)
- ⑧ 大豆・米こうじ・塩を同時に桶に入れて混ぜるベカラズ。
- ⑨ 仕込みの時、手をぬぐべカラズ。
(丹念にじっくり混ぜよ)
- ⑩ 重石を忘れるベカラズ。
(重石は、仕込んだ味噌の重さの20~30%が目安)



なぜ、「寒仕込み」がいいの?



味噌に関する困り事は
何でもご相談ください。

マルカワみそ 株式会社
電話 0778-27-2111 FAX 0778-27-2877

フリーダイヤル

0120-25-8686

