

年に一度のお買得チャンス!

決算市

9月4(金)5(土)6(日)

夏礼服
サイズ合えば超~お得!
ワンピース、パンツ、スカート
9割引

こだわり
バスタオル
バスタオルなのに
コンパクトサイズ!
タオルの5倍吸収!
1540gの重さ
1100円
(お一人様1点限)

バック
半額

メンズ
半額

エレクトロニクス
半額

補助
半額
2500円

パジャマ
夏物
3割引

レディース
5~8割引
決算だからできる在庫処分

寝具
半額

ファミリーショップ
おおえ

峰山町駅通り ☎0772-62-0325

もろみ麴の販売が 始まります!

9月中旬
から
販売予定!

「もろみ味噌」を仕込む秋の限定商品! おのじん店舗でご購入いただけます。

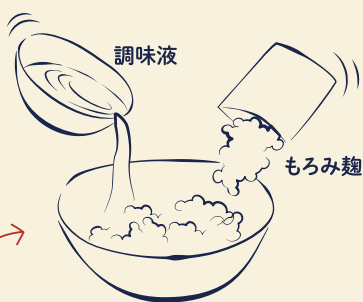
もろみ味噌の作り方

基本の材料 もろみ麴…450g 濃口醤油…400~450ml みりん…50ml

- ① 醤油400ml~450mlに
みりん50mlを加えて混ぜ、
調味液をつくる。

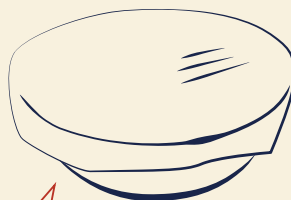


- ② 調味液ともろみ麴450gを
容器に入れて、よくかき混ぜる。



ここで、「生米こうじ」を
もろみ麴の半量~同量程度入れると、自然な甘みに仕上がります。
その際は、調味液も1.5~2倍に増やしてください。

- ③ 冷蔵庫などには入れず、
常温で醗酵熟成させる。
容器は密閉せずに
ガーゼや布巾などで蓋をして
空気が通るようにする。



冷蔵庫には入れないように!
室温で熟成させましょう。

- ④ 3日に一度はかき混ぜる。



順調に熟成すれば、
3~4週間目で食べられる。

大豆が柔らかくなったら、
出来上がりの目安です。

もろみ味噌のつくり方はご家庭によってさまざまなレシピがございます。わからないことがあればお問い合わせください。

できあがったもろみ味噌は楽しみ方いろいろ!

アツアツ白ご飯にのせて



和風トーストにも!



おにぎりの具や冷奴に



キュウリなど生野菜につけて



小野甚味噌醤油醸造株式会社

〒627-0012 京都府京丹後市峰山町杉谷 300 ☎ 0772-62-0476 (10:00~17:30 / 日曜定休)



@onojin_soy sauce
公式Instagram
更新中!