

サガ・ビネガーの生麴を使った

甘酒のつくり方 (約1.2ℓ)

1



炊飯器の釜に、

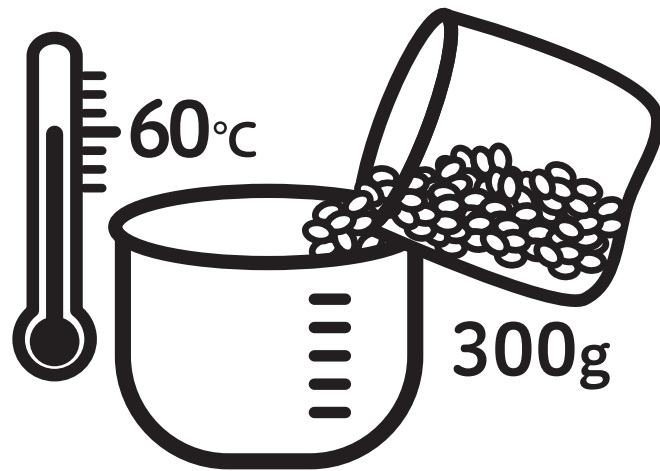
炊いたご飯300g と

熱湯900cc を入れて

混ぜ合わせます。

◎ご飯にもち米を入れて
炊くと甘みが増します。

2

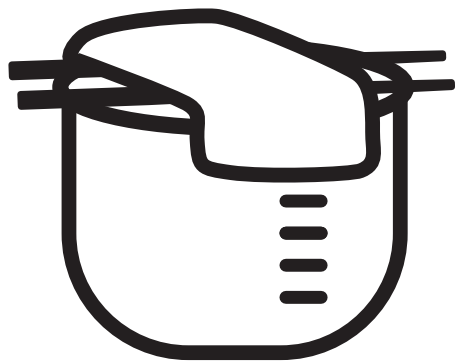


1 の温度が60°Cになったら

生麴300g をほぐしながら

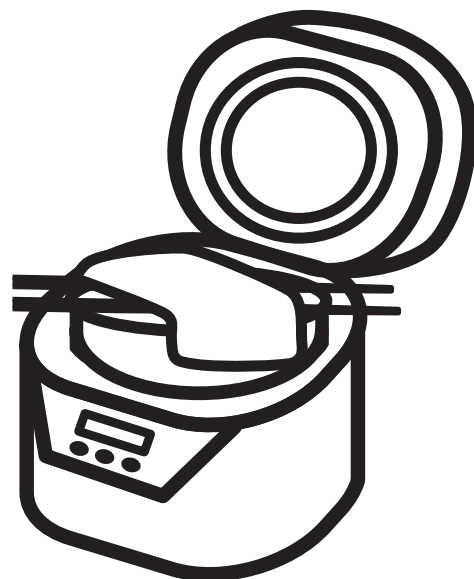
混ぜ合わせます。

3



釜にさい箸を2本渡し、
布ふきんをかぶせます。

4



炊飯器の蓋を開けたまま
保温のスイッチを押します。
8時間～12時間で完成です。

◎夜作っておくと朝には完成します。

【ご注意】

炊飯器によって保温の温度が
異なります。必ず55°C～60°Cを
保てる設定でご利用ください。

◎完成した後は冷まして冷蔵で保存してください。