

冬に美味しい甘酒で “ほっこり”しましょう

《作り方》

- ◎保温器(または炊飯器)に麴1kgと水2リットルを入れて少しかき混ぜて7時間保温します。
- ◎途中3~4時間経過前後にかき混ぜるとよくできます。
- ◎その後、内容器を取り出し甘酒をかき混ぜて冷まして下さい。冷めると甘みがでけます。
- ◎出来た甘酒を温めてお召上がり下さい。冷めたままでも美味しくいただけます。保存は寒い場所が良いでしょう。
- ※漬物・ハタハタ鮓等に使用するには水1.5リットルくらいで濃い目に作ることをおすすめします。

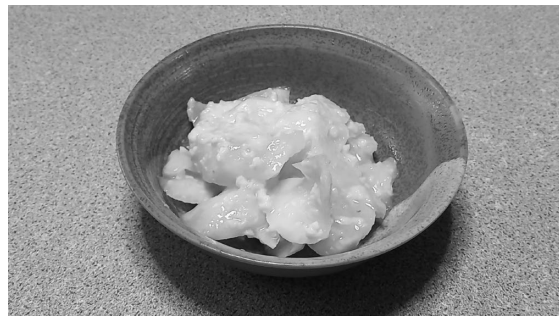


甘酒を使った (べったら漬け) 簡単な「ナタ漬け」の作り方

《材料》 大根1kg 塩40g
甘酒(濃い目に作った甘酒500g)

《作り方》

- ①皮をむいた大根をナタ(包丁でもOK)でそぎ切りにして、塩40gを加えてビニール袋に入れ、重しをして一日置きます。
 - ②ざるで水切りをした大根を甘酒に混ぜて、またビニール袋に入れて一日置くと出来上がりです。
- ※塩加減はお好みで。冷えたところに保存してください。
- ※荒い切り口から糶が染み込んで歯触りの良い漬物になります。



醸士家通信

第4号

【発行】

発酵のまち横手
FT事業協同組合
〒013-0072
秋田県横手市卸町 8-4
(株丸幸内)
TEL : 0182-32-9582
FAX : 0182-32-7144



醸士家公式キャラクター
「かもしか君」



甘酒の作り方は
こちらからも
ご覧いただけます

手軽に甘酒を飲むなら コチラがオススメ!!

秋田県産米こうじのみを使用した自然な甘さです。無添加、砂糖不使用、ノンアルコール。
※この甘酒は秋田県オリジナル麹菌「あめこうじ」を使用しています。この麹菌は甘みが強く、変色しにくいのが特徴です。



【新山食品工場】

◆あめこうじ甘酒

【180ml】
300円(1袋)
(税込・送料別)



ご購入は
こちらからどうぞ



【羽場こうじ店】

◆気になるあまざけ

【520g】
860円(税込・送料別)

【160g】
270円(税込・送料別)



ご購入は
こちらからどうぞ

発酵のまち横手の味噌 **ディフェンシン** ギフトボックスが誕生!!

地元のお土産・贈り物に
是非ご利用ください。

ご注文はこちらへ
<http://www.ft-town.jp/>
エフティタウン



【2個入】 2,275円
(税込・クール代含む・送料別)



【4個入】 3,900円
(税込・クール代含む・送料別)

【原材料】米(横手市産)、青大豆(横手市産)、塩(国内製造)

「発酵のまち横手FT事業協同組合」の第1号商品となる「熟成味噌ディフェンシン」は「ヒトβディフェンシン2」の体内産生を高誘導する味噌です。毎日おいしく食べて、健康に。そんな想いを込めて作った味噌です。ぜひご賞味くださいませ。

醸士家通信とは?

味噌は、糶が命、美味しい味噌は良い糶から生まれます。糶・米・水を発酵させる工程を「醸す」と言います。醸士家の由来はここから来ています。私達は、元気な糶を育む集団「醸士家」として、横手の発酵食品の美味しさ・特徴を発信してまいります。

FT事業協同組合の メンバー

糶づくりの匠集団「醸士家」メンバーが発信して参ります。是非、ご覧ください。



佐々木喜一氏



新山肇氏



伊藤仁氏



佐々木朗氏