

## 甘酒



### 材 料

米・・・1合(150g)

水・・・750ml

麴・・・1袋(200g)

### 作 り 方

1. 米を研ぎ、水を入れおかゆを炊く。
2. おかゆを 60℃以下に冷まし、麴を入れて混ぜる。
3. 時々混ぜながら 6～8 時間保温し、55℃を保つ。

※60℃を超えると麴菌が活動しづらくなり、美味しく出来上がらなくなります。温度管理は成功のカギです！

4. 甘みが出てきたら完成。

### 保存方法

甘酒を保存するときは冷蔵庫で冷やすか、冷凍庫で凍らせて保存してください。冷蔵庫で約 2 週間保存できます。