

○おなめの仕込み方（おなめ麴 500g）

- 1 おなめ麴と付属の天日塩（40g）をボールなどにあけ、よく混ぜ合わせる
- 2 天日塩と混ぜ合わせた麴をビニール袋（2重にすると安心です）に入れ、水を1カップ半（300cc）入れる
- 3 麴と水を入れたビニール袋を4～5回もみ、空気をぬいて輪ゴムでとめる
- 4 日なたにだして（天日に干す）、約4日間で出来上り
- 5 出来上ったら、小分けにして冷蔵庫保存

