

保存方法について

本製品の賞味期限は3ヶ月となっております。
下記の方法で保存しますとより長く製品をお楽しみいただけます。
風味の変わらないうちにお召し上がり下さい。

冷凍保存

- ①好みの数量をラップに包む
(一日の摂取目安は50gです)
- ②ジップロック等のチャック付き袋に入れ
冷凍庫で保存。

冷凍保存を行っても風味が変化する場合
があります。
お早めにお召し上がり下さい。



用途: 甘酒・粕汁など普段使いに

熟成させる(練粕作り)

- ①好みの数量を密閉容器へ入れる。
(酒粕内の空気を出るだけ抜き、表面をラップで覆い空気に触れないようにしてから蓋をする)
- ②3ヶ月~6ヶ月ほど常温に置き熟成させる
- ③好みの熟成度合いになったら冷蔵庫へ入れて追熟を止める。

空気に触れるとカビの発生原因になりますので出来るだけ空気を抜き直射日光を避けて保管してください。
練粕完成後は3ヶ月以内にお召し上がり下さい。



用途: 野菜・肉・魚を漬ける粕床として

熟成が進み、色は白→黄土色→茶色と変化します。
熟成に伴い酒粕独特の甘みが増すため練粕は甘酒には向きません。

レシピ紹介

蔵元伝統の甘酒



材料(4人分)	
※酒粕(練粕は向きません)	50g
※水	400cc
※砂糖	大さじ5
※生姜の絞り汁	小さじ1(お好みで)

<調理方法>

小さく切った酒粕、水を鍋に入れ酒粕が溶けるまで煮ます。酒粕が溶けたら砂糖を加えます。
砂糖の量はお好みで調整して下さい

砂糖が溶けきったら最後に生姜の絞り汁を入れて完成です。

注意

酒粕には8%前後のアルコールが含まれております。
一煮立ちさせてアルコール分を飛ばしてお楽しみ下さい。

酒粕床



材料	
※練粕	200g
※味噌	200g

練粕と味噌は1:1
お好みで調整して下さい

<調理方法>

練粕と味噌を混ぜて完成。
予め塩で下味を付けたお肉・お魚等を漬け込みます
漬けてから4日~5日で食べ頃です。

商品には万全を期しておりますが、万が一お気づきの点がございましたら
メーカーまでお問い合わせ下さい。

楯の川酒造株式会社 ☎0234-52-2323
10:00~17:00(土日祝日を除く)