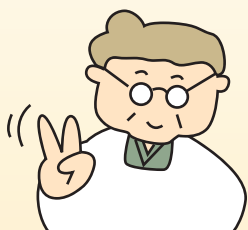




みそすり機 **みそいち** MS-250

ご家庭でつくる無添加のお味噌!
断然おいしく栄養豊かな自然食を、毎日の食卓へ。



みそづくりは自分でやってみると意外と簡単! 塩の量の加減で甘口と辛口の2種類作れたりもします。大豆パワーでガンの予防や老化防止などに効用があるといわれる無添加のみそ。お手製みそでつくる我が家だけのこだわりの料理を、ぜひあなたも楽しんでみませんか!

取り扱い動画もご覧ください!

意外と簡単!みそづくりにチャレンジ!!



- 1** 材料例(出来上がり約5kg)
大豆1.2kg、米こうじ1.5kg、塩600g
(お好みで調整してください。)

大豆をよく洗い、たっぷりの水に一晩中(約15時間)ひたす。
大豆は水を吸うと約3倍にもなります。
- 2** 大きめの鍋に大豆と、大豆の約3倍の量の水を加え、強火にかけます。沸騰したら弱火に。

水を足しながら、指先でつまんでつぶれる程度まで煮る。アクはこまめに取り除きましょう。
- 3** よくかき混ぜた塩・こうじを用意。ボウルに、煮汁をよく切った大豆と、塩・こうじを入れて混ぜ合わせる。

混ぜ合わせは、「みそいち」を使用する直前に!
- 4** 「みそいち」に入れ、運転を始める。

材料は少しずつ入れます。

お玉が送りロールに当たらないように注意。
- 5** 出来上がった味噌は容器に入れ、手で強く押さえてつめる。

空気が入らないようにすき間なく!
- 6** 味噌にキッチンペーパーをかぶせ、容器の口に紙をかぶせてしっかり縛る。冷暗所で半年以上ねかせてください。

キッチンペーパーをかぶせる。 紙をかぶせ紐で強く縛る。

仕込みの時期は秋から翌年の春までが最も良いとされています。仕込んで半年から1年経つと、熟成された色と風味がすばらしい良い味噌が出来上がります。

*上記のみそづくりの工程は、あくまでも一般的な作り方の一例です。



みそいち MS-250 希望小売価格 ¥74,800+消費税

所要動力	100V/250W
能率	15kg/約30分
質量	約13kg
機体寸法	幅約365×長約235×高約296mm

安全に関するご注意 ・取扱説明書をよくお読みの上、正しく安全にお使いください。

●販売元 **アグリテクノサーチ株式会社**

<http://www.agritechno.co.jp/>

本社 〒670-0996 兵庫県姫路市土山6丁目5番12号

TEL:079 (295) 1996 FAX:079 (295) 1997

岡山事務所 〒703-8221 岡山県岡山市中区長岡200-1

TEL:086 (279) 0062 FAX:086 (279) 8268

●製造元 **AGRITECHNO SEARCH グループ**

水田工業株式会社

●特約店



※このカタログの仕様は改良などにより、予告なく変更することがあります。2024年1月作成 001-001