

伝えたい味 百年伝承



宝来屋



仕込み

味噌

謹製

取扱い説明書

必ずお読みください

仕込み味噌は、あらかじめ下ごしらえ(仕込み)をしてあります。

ご家庭にて簡単なお手入れをしていただくだけで、秋には自家製の美味しい無添加味噌に仕上がります。

準備するもの

入れ物



ポリ樽・木桶など
※衛生面からポリ樽が
おすすめです。

押し蓋



プラスチック製
木製など

重石



市販の漬物石など、
みその約2割の重さ

ビニール袋



入れ物の口を被える大きさ、
口をとめるゴムバンド
又はヒモが必要です。

製品・お手入れについてのお問合せは



宝来屋本店

お客様
相談室



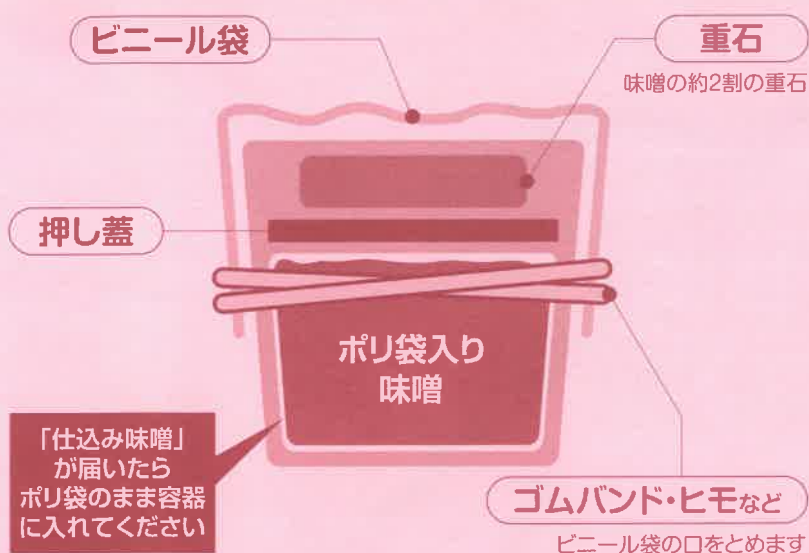
024-943-2380

受付時間(土・日・祝日を除く)AM9:00~PM6:00

T963-0725 福島県郡山市田村町金屋字川久保54-2

お手入れの仕方(手順)

①みそが届いたら〈まず準備をします〉



1.ポリ袋に入った味噌を樽に移し、押し蓋を被せ、その上に重石をのせてください。
(重石は、味噌の2割くらいの重さが最適です。)

2.全体を図のようにビニール袋で被い、ゴムバンドでとめて密封してください。
(ゴミや虫、雑菌の混入を防ぐため)

3.準備ができましたら、直射日光のあたらない、風通しのよい場所に保管し、発酵・熟成を待ちます。
※湿気の多い所や直射日光のあたる所には置かないでください。

②途中のお手入れ〈7月上旬 天地返し〉

3ヵ月程すると、下の方にみそたまり(味噌のエキス)ができますので、蓋をあけ、味噌の上下を入れ替え、よく混ぜ合わせます。(天地返しといいます)

天地返しは、熟成を均一にし、おいしく仕上げる最大のコツです。



③仕上り〈9月以降〉

6ヵ月で食べられるようになります。1ヵ月分くらいを冷蔵庫に入れて使うようにします。樽に残った分は、密封して保存してください。(仕上がったら重石は不要です)



仕込み味噌に関するよくいただくご質問

質問

仕込んでいる過程で味噌の周りにカビが生えてきました。どうすればよいですか？

回答

味噌が発酵する過程で“カビ”が発生するのは順調に発酵が進んでいる証拠ですが、カビは味噌の風味や味を損ねてしまいます。味噌全体が悪影響を受けないように、カビの部分だけを取り除きましょう。

質問

天地返しは、なぜ必要なのですか？

回答

味噌全体に空気を吸わせ、発酵を促すという理由が一つあります。そして、味噌の外側と内側では発酵の進み具合に差があり、外側よりも内側の方が進み方が遅いので、味噌全体の熟成を均一にする為、夏場に一度よく混ぜ合わせます。“ひと手間”かけることで、さらに良い味噌に仕上がりますよ。

質問

味噌のまわりに液状のものが溜まっていますが、これはなんですか？

回答

それは通称“みそたまり”と呼ばれるものです。仕込みの過程で味噌から出た水分と凝縮された旨味が混ざり合ったものなので、そのままの状態にしておいても、混ぜ込んでしまっても問題はありません。