

# 甘酒のつくりかた



- 一. 米一・五合をやわらかめに炊きます。
- 二. そこに四〇〜五〇度くらいに温めたお湯約二〇〇ccと、本品一袋を混ぜ合わせます。(ポタポタ状態まで)
- 三. 冷めないうちに電子ジャーに入れ、四〜五時間保温。

- 四. ジャーから出し、常温で冷まします。
- 五. 水でお好みの甘さに薄め、一度沸騰させたら完成です。

甘酒というイメージですが、本来は夏の季語。夏まで冷凍保存し、冷たい甘酒としても召し上がれます。夏バテ防止に大変効果的とも言われております。



塚本製菓

