

# 04. 簡単おいしい自家製甘酒づくり

## 自家製甘酒

*Homemade amazake*



60℃  
6時間

### [ 材料 ]

ご飯(炊き立て)	……………	1合(320g)
米こうじ(乾燥)	……………	200g
水	……………	400ml

### [ 作り方 ]

1. 米こうじは両手でこすり合わせるようにして、一粒ずつほぐします。
2. 内容器にご飯と水を入れ、しっかり混ぜます。
3. ほぐした米こうじを入れてさらに混ぜます。
4. 内容器のふたをはめ、本体に入れます。
5. 温度を60℃、タイマーを6時間にセットして、スタートボタンを押します。
6. 甘味が出ていればできあがりです。できあがった甘酒は、冷蔵庫で保存してください。

**日持ち** 冷蔵庫で1週間程度

*POINT*

アルコール分を含まずとも自然でサラリとした甘みがあります。  
生こうじを使う場合は、水の分量を300mlにしてお作りください。