



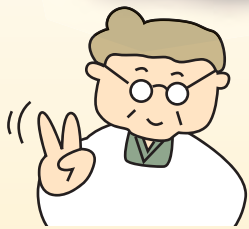
みそいち

シルバーみそすり機

DX

お手入れも
操作もラクラク!!
我が家で作ろう
無添加“みそ”

栄養豊かな自然食。
ご家庭で作る無添加の“みそ”は
断然美味しい!!



味噌作りは、自分でやってみると意外に簡単なものです。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!!

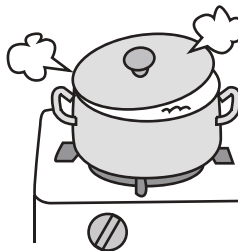
意外と簡単!みそづくりにチャレンジ!!

1 大豆をたっぷりの水に一晚(約15時間)つける。大豆は水を吸うと約3倍にもなりますので、水はたっぷり入れてください。



※1回で作れるみその量は、③の混ぜ合わせた段階で約15kgです。①の大豆の量ではありません。

2 大豆と、大豆の約3倍の量の水を強火にかける。沸騰したら弱火に。



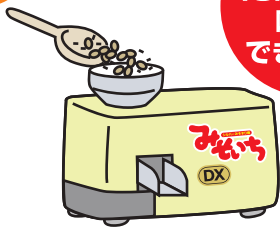
水を足しながら指先でかるくつぶれる程度まで煮る。アクはこまめに取り除きましょう。

3 「みそいち」を使用する直前に、煮汁をよく切った大豆と、よくかき混ぜた塩・コージを混ぜ合わせる。



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。



約30分で15kg(1斗)の味噌ができます!!*

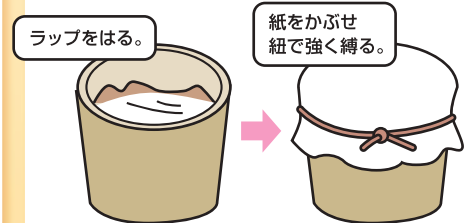
※定格30分モーターのため、連続で使用する時は数時間たってから使用してください。

5 出来上がった味噌は容器に入れ、上からこぶしでギュウギュウ押す。



空気が入らないようにすき間なく!

6 味噌の上にラップをはり、容器のフタには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。



ラップをはる。

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素晴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DX 希望小売価格 ¥39,800+消費税

所要動力	100V/200W(定格30分)
能率	15kg/約30分
質量	約11kg
機体寸法	幅約380×長約200×高約200mm

⚠️ 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 **アグリテック/矢崎株式会社**
<https://www.agritecno.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

大阪事務所 〒553-0003 大阪府大阪市福島区福島3-1-46 矢崎総業(株)大阪支店内6F
TEL:06 (6458) 3717

●製造元 **AGRITECNO YAZAKI 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。平成29年3月作成 001-002

