

# 「雪譜みそ」の仕込み方法

この度は、雪譜みそ（仕込みみそ）をお買い上げ頂きましてありがとうございます。  
す。

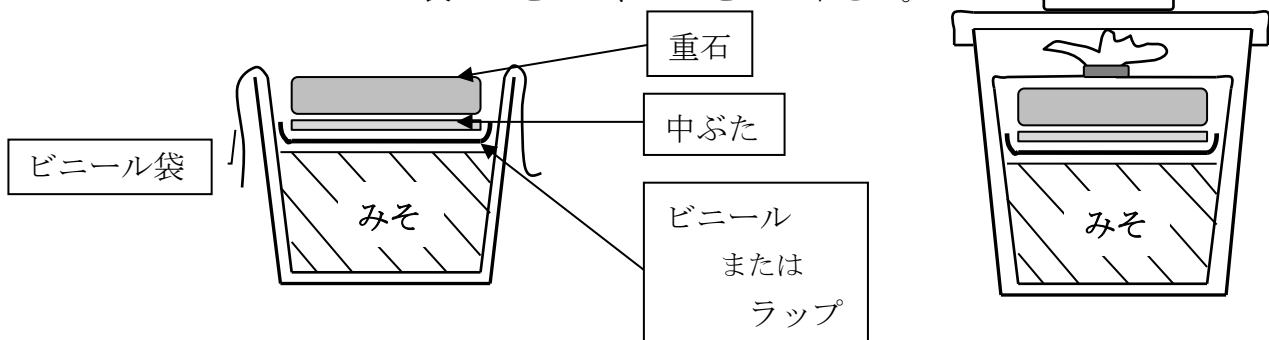
次の手順で仕込み、おいしいみそを作ってください。

## 用意するもの（仕込みみそ10kgの場合）

- ・ポリ樽 20ℓ
- ・ビニール袋 1斗用（18ℓ）×1枚
- ・中ぶた 1枚
- ・重石 3～4kg×1ヶ
- ・ラップ、ビニール、（あれば笹の葉） 等

## 仕込み手順

1. 樽にビニール袋を広げ、その中に箱中の仕込みみそを移しかえます。
  2. 樽に移しかえたら、みその内部に隙間ができないように強く押し込んで下さい。
  3. 樽に仕込んだら、みその表面を平らにならして下さい。
  4. みその表面を笹の葉・ラップ・ビニール等で密着させ、へりを容器の内壁に沿って中に押し込んで下さい。
- ※表面が露出したままだと、そこに産膜酵母（通称：白カビ）が発生しやすくなります。
5. 中ぶた、重石の順におきます。
  6. ビニール袋の口をしめ、ふたをして下さい。



※7月～8月の頃、天地返しをします。（天地返しの時期が近づきましたら  
別途ハガキにて案内を送らせていただきます）  
熟成が早まり秋口からおいしく食べられます。

保管は直射日光の当たらない乾燥した場所をお願いします。