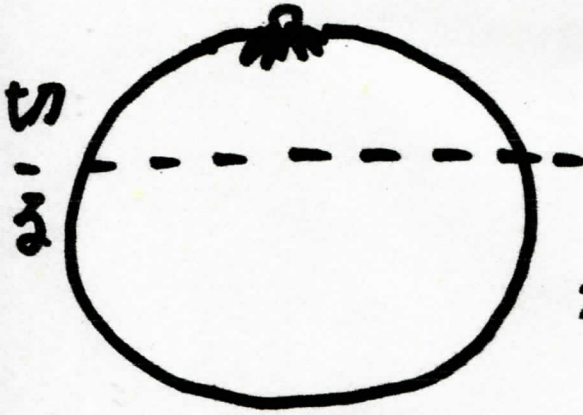


柚餅子の作り方

図1



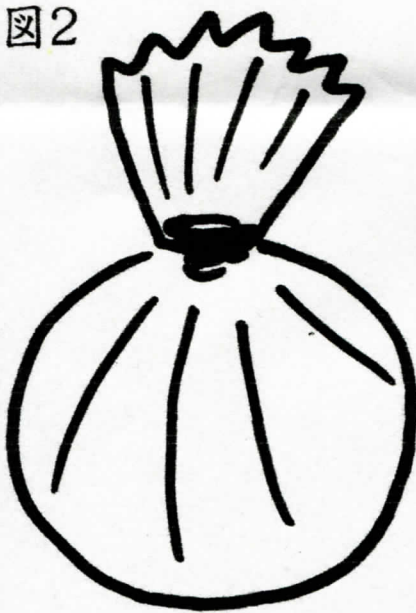
1. 柚子釜をつくる

図1のように上部を切りフタをつくる
 柚子の果肉を取り除く
 内側の白いワタをスプーンで取り除く

2. 柚子釜に味噌を入れる

7分目ほど味噌を入れ、フタをする
 ラップで包み輪ゴムでとじる

図2



3. 蒸し器で30～40分蒸す

4. ラップをとって形を整え、表面を乾燥させる

5. 図2のように半紙などで包んで干す

のき下などの風通しが良く、雨に濡れない
 場所に干す

1～2ヶ月後春先になったら
 冷蔵庫に入れる

合わせ味噌の材料 100g中
 味噌55g、上新粉(小麦粉)10g、そば粉10g、
 煎った蕎麦の実(くるみ)10g、
 砂糖小さじ1、みりん(酒)大さじ1

問い合わせ先

福寿屋 0282-31-0570