

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。（ボタボタ状態まで）

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。

甘酒というと暖かいイメージですが、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。

