

酒粕パンは、酒粕の香りと小麦粉の風味が相性抜群です。酒粕の量が少ないと香りが弱く、多すぎると発酵しすぎるので酒粕の量には気をつけましょう。

Point
くるみや干しぶどうのトッピングで更においしく



酒粕パン

作り方

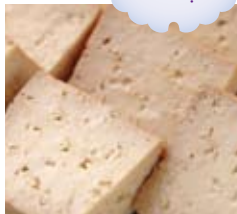
1. 全ての材料をホームベーカリーで捏ね、一次発酵させる。
2. ガス抜きをして等分に丸め、15分間休ませる。
3. 丸めなおして二次発酵させる。
4. 予熱したオープン 170度で約15分焼く。ほんのり焼き色がつけばできあがり。

材料
強力粉 200g
上新粉 50g
酒粕 10g(好みで増量)
蜂蜜 大さじ1
塩 3g
ドライイースト 3g
バター 12g

豆腐酒粕味噌漬

豆腐を味噌に約1週間漬けるとチーズに化けます。これが日本酒にぴったり。この味噌に酒粕を加えるとさらに風味が増して、珍味に変身！酒好きにはたまらない一品です。

Point
豆腐の水気はしっかりと取り除くのがポイント！



作り方

1. 豆腐は水から出し2〜3時間ほど置いて水切りする。この時上から重しを置くとより水分を絞り出すことができる。
2. 味噌と酒粕を混ぜ合わせ味噌床を作る。
3. 密閉型ビニール袋にキッチンペーパーに包んだ1を入れ、味噌床を加える。
4. 豆腐が酒粕味噌に包まれる状態にして馴染ませる。
5. 冷蔵庫に入れて7日以上置き、キッチンペーパーから取り出してできあがり。黒胡椒で風味をつけるとよりおいしくいただける。

材料
木綿豆腐 1丁(好みで絹ごしもOK)
味噌 大さじ3
酒粕(ペースト状の練粕) 大さじ3

栄養満点

酒粕レシピ

日本酒造りの最後の段階で压榨した後に残る「酒粕」。この白色の固形物は「板粕」や「バラ粕」の2種類があって、料理の材料にしたり直火で焼いて菓子のように食べることもできます。ビタミンやタンパク質を多く含んだ栄養価の高い「酒粕」を使ったメニューをご紹介します。

酒粕雑煮

京都の雑煮は白味噌がベース。これに酒粕を加えてコクを出せば、白味噌雑煮の甘さが苦手な方でもお気に召すはず。お正月のお雑煮のバリエーションとしてぜひおためしください。

作り方

1. 大根、人参は輪切りにする。海老芋もしくは里芋は皮をむき適量下ゆでする。
2. 三つ葉はサッとゆで5cmほどに切る。
3. 酒粕を昆布ダシに浸しあらかじめ溶かしておく。
4. 鍋に1と水を入れ野菜が柔らかくなるまで煮る。その後3と白味噌を溶かしながら入れひと煮立ちさせる。

材料 2人分
金時人参 約2cm
大根 約2cm
海老芋 1本
丸餅 2個
三つ葉 1/2束
昆布ダシ 2カップ
酒粕 30g
白味噌 50g



Point
酒粕は溶けにくいのであらかじめ溶かしましょう

お酒の豆辞典

酒粕

日本酒を醸造する最終段階において白濁した液体を搾って、透明な液体(日本酒)と搾りカス(酒粕)に分けた際にできるのが酒粕です。この白い固形物は、甘酒だけでなく、粕汁、粕漬、粕煮、酒粕パックなど幅広く利用されています。酒粕 100g のなかにはタンパク質が約15g含まれ、ビタミンはB1、B2を中心にバランス良く含むなど栄養価が高く、糖尿病、高血圧、肥満、骨粗しょう症などの現代病の予防効果があると注目されています。美容効果も抜群で、酵素が消化器官の働きを助けて腸内環境を整うことから、肌質が大変良くなる結果が出ています。このような利用価値のある酒粕は、酒の「かす」と呼ぶにはふさわしくない、からだにやさしい万能健康食品なのです。



バラ粕(左)、板粕(右)



粕汁

新酒ができあがる頃、待ちに待った酒粕も店頭に出ます。今回ご紹介した酒粕を利用したレシピはほんの一部。甘酒はもちろんのこと美容やお風呂まで様々な用途にご利用ください。

■板粕 1kg 550円、
■バラ粕 500g 250円で、
販売いたしております。

佐々木酒造小売部店頭のみ、3月中旬までの限定販売です。

蔵元ファイル

酒粕期間限定販売

ろ過・火入れ後加水など最後の調整をしてから出荷します

もろみを絞ります

約1時間蒸します

「洗米」と「浸漬」は秒刻み!

玄米を精米します

糖化と発酵を同時に行う「並行複発酵」

豊田秀吉が嗜んだであろう名水(銀明水)で造られた京の酒をお試しください。

日本酒ができるまで