

作ってみました！

各種甘酒

(抹茶甘酒、びわ甘酒など)

7月の“さあ、つくろう会！”
の活動



図1. 米麴、お湯などの計量と
恒温槽への仕込み

結果: 基本甘酒、抹茶甘酒、びわ
甘酒、豆乳甘酒、酒粕甘酒、
ヨーグルト甘酒など各種甘酒
を試作しました。いずれも特徴
が有り、おいしい。



図2. できあがったびわ
甘酒

募集:「さあ、つくろう会！」では、発酵食品づくりなどによる
健康づくりに感心のある人を募集しています。

連絡先: 090-5424-6801 高梨