

YOGURTia 甘酒酵素

ご飯と水にまぜるだけで 簡単に甘酒が作れる
タニカオリジナル 甘酒酵素



TANICA

甘酒酵素

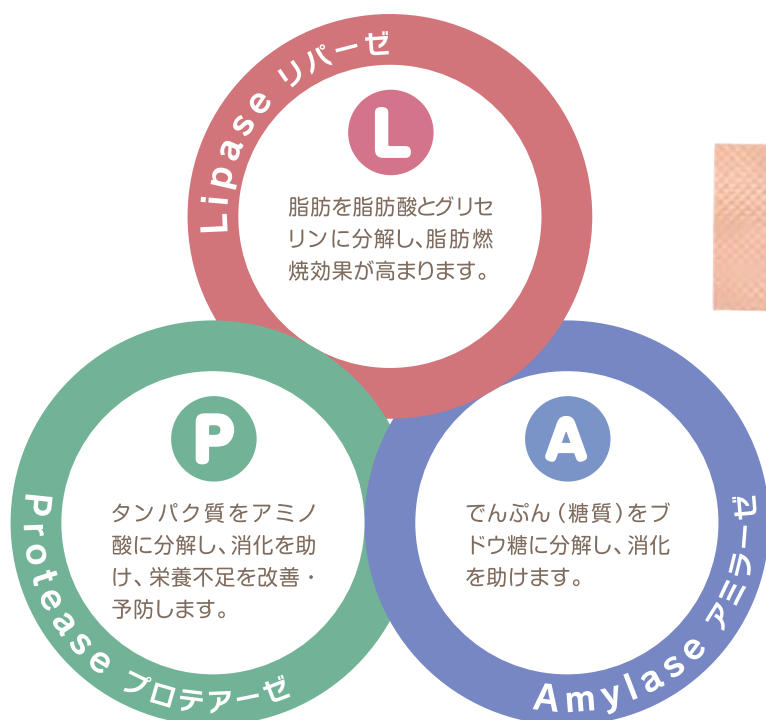
10包
入り

1,080円^(税込)

こうじ菌生まれの甘酒作り専用酵素

すっきりとした味わいで おいしく健康に

米こうじには、30種類以上もの酵素が含まれています。この中から、甘酒作りに適した7種類の酵素を抽出して作られたのが甘酒酵素です。厳選された酵素が、米の自然な甘みや旨みを引き出します。アルコールや砂糖は一切含まれておらず、どなたでも安心してお召し上がり頂けます。



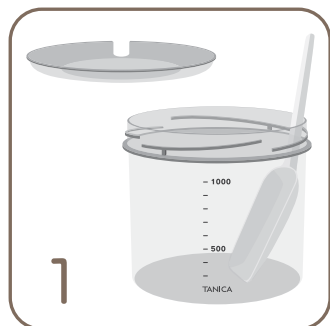
● お好みでアレンジ ●

甘酒はそのまま飲むのはもちろんのこと、牛乳や豆乳で割ったり、ヨーグルトのトッピングとして混ぜても美味しいです。白米だけでなく、雑穀米や赤飯などでもお作り頂けます。

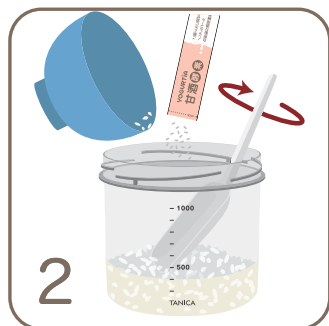


作り方はとっても 簡単

材料 ● 甘酒酵素…1包(1合用) ● ご飯…1合(約320g) ● 水…50ml(濃厚)～150ml(さっぱり)



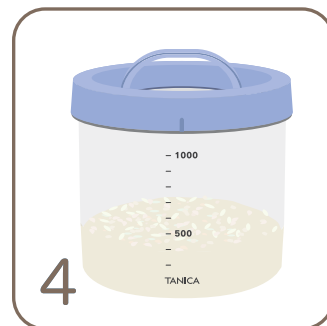
1 内容器・内ふた・スプーンを消毒します。



2 ご飯と水を混ぜ、粗熱がとれたら甘酒酵素を入れよく混ぜます。



3 本体に入れ60℃/6時間に設定してスタートボタンを押します。



4 1合分の甘酒が完成。完成したら冷蔵庫で保存してください。

● 商品のご購入・お問合せはこちら

タニカ電器公式オンラインストア
すばる屋
S U B A R U Y A

〒507-0027
岐阜県多治見市上野町5丁目5番地
● FAX : 0572-22-7999
● E-mail : info@subaruya.com
● <https://subaruya.com>

受付時間 午前9:00～午後5:00(土日・祝日除く)

0120-849-610

すばる屋

検索

