

# もちつき石臼

〈約3升用〉

材質/ 御影石 サイズ/ 約φ48×25cm (内寸約φ40×H18cm)

☆この度は弊社商品をお買い上げいただき有難うございます。正しくご使用頂くため、次の注意書きをよくお読みになった上で、この注意書きは必ず保管してください。

## お手入れ

☆ ご使用前に、タワシなどでよく洗い、石の粉やホコリなどを取り除いてください。

☆ ご使用後は、餅のカスなどをよく洗い落して乾かし、風通しの良い場所で蓋をかぶせるなどして保管される事をおすすめします。

## ⚠ 使用上の注意

- ◇ 水平な場所でご使用ください。
- ◇ 安全につくため、専用の台を必ずご使用ください。
- ◇ 石臼を落したり、強い衝撃を加えたりしないでください。
- ◇ 石臼を移動する際は、充分ご注意ください。
- ◇ 当製品を使用目的以外にご使用になったり、改造等によって起きた事故、破損に関しては、当社は責任を負いかねますのでご了承ください。

## 【おいしい餅の作り方】

- ① もち米をといで、水に8時間以上つけておきます。  
(冬など気温が低い時期は、もう少し長めにつけます。)
- ② 時間が経ったら、ザルに上げて水を切ります。

- ③ 大きめの蒸し器(セイロ)にお湯をたっぷり沸かし、蒸気が一定になったら、もち米をふかし布に包んで蒸し器に入れます。
- ④ 弱火で1時間半程蒸します。(お湯が無くならない様ご注意ください。お湯が少なくなったら、必ず熱湯を足してください。⇒水を足すと、温度ムラがおこり、うまく蒸せません。)
- ⑤ 蒸し上がったかどうか確認します。指でもち米をつぶしてみ、柔らかくつぶれる様であればOKです。(ポイント⇒十分に蒸し上がっていないと、つく時にもち米が飛び散ったり、粘りがでなかったり、おいしくつきません。)
- ⑥ 石臼にあらかじめお湯を入れて暖めておくと同時に、上部・内側とキネも濡らしておきます。
- ⑦ 中のお湯を捨て、蒸かし終わったもち米を入れて、キネで回りから押し込む様にこねます。
- ⑧ もち米に粘りが出てきたら、キネでやや力を入れながらつきます。(もう一人がもち米を返しなが、タイミングを合わせます。⇒手に水を付けながら行なってください。)
- ⑨ ある程度ついたら、少し力を抜いて、もう少しつきます。
- ⑩ つき終わったら、のし板などにうつしてめん棒で延ばすか、手で丸めます。いずれも、もち粉かカタクリ粉を使います。
- ⑪ 餅を保存する場合は、餅が冷めるまで待って、密封容器かビニール袋に入れ、冷蔵庫で保管するか、餅箱で保管してください。いずれも早めに召し上がってください。

株式会社 曾南

〒509-9297 岐阜県恵那郡坂下町坂下377-2 TEL 0573-75-2525  
ホームページ <http://www.sonan.jp/>