

石臼・石臼台・杵・もち箱 取扱い説明書



1 石臼に水を張り一晩杵を水に浸けます。
※木の割れ防止になります



2 餅つきを始める20分程前に、臼の水を捨て、お湯を入れて温めます。



3 臼のお湯を捨て、水気を取ります。



4 蒸しあがったもち米を移します。



5 杵でもち米を臼のへりに押し付けるようにしながら練ります。
※まとまるまでしっかり練ります。



6 もち米が杵に付いて持ち上がるくらい粘りが出たら、つき始めます。



7 杵の重さを利用してつきます。



8 粘りが増したら返し手を入れ、手水をします。



9 粒がなくなりツヤが出たらつき上がりです。もち取り粉をまいたもち箱に移します。



10 ひねってちぎり手早く丸めます。



11 お好みの具を付けてお召し上がりください。
※1.5升で直径5~6cmの丸餅が約60個できます。

石臼重量: 約60kg
もち箱: W600 × D330 × H80mm