

『CRAFTMISO とろみ』をつかって卵黄の味噌漬けを作って食べるオンラインランチ会を開催しました

CRAFT MISO とろみ

2026年6月18日(木)にオンラインイベント『CRAFTMISO とろみ』をつかって卵黄の味噌漬けを作って食べるオンラインランチ会を開催しました。当日は、参加者の皆さんにお好みの薬味を用意いただき、アレンジも楽しみながら調理をしていただきました。お忙しい中ご参加いただきました皆さん、本当にありがとうございました。オンラインイベントの様子を一部ご紹介させていただきます。

メンバーの自己紹介

まずは、ひかり味噌メンバーの自己紹介から。

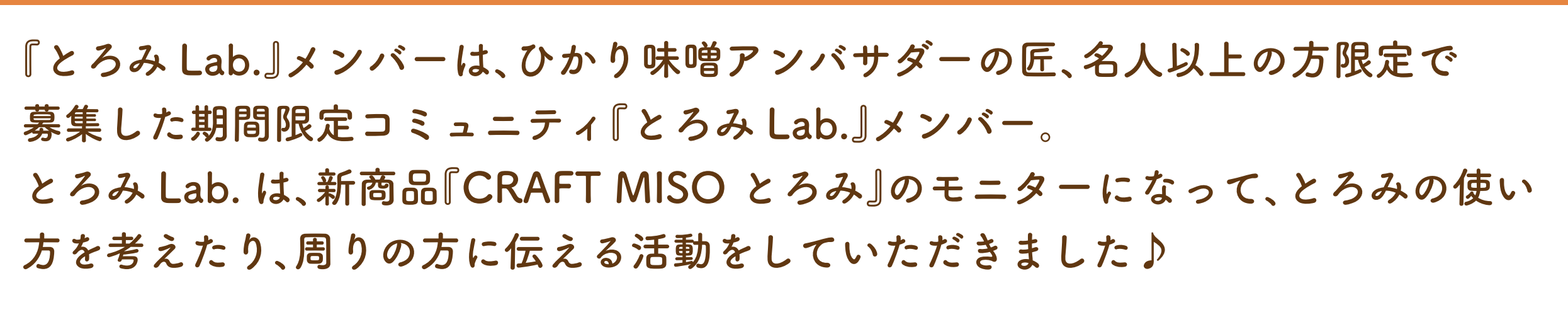
今回のメンバーはこちらの4人です！



もちろん味噌色（CRAFT）Tシャツで参加です！

『とろみLab.』メンバー

今回は5名の『とろみLab.』のメンバー皆さんにもご参加して頂きましたよ！



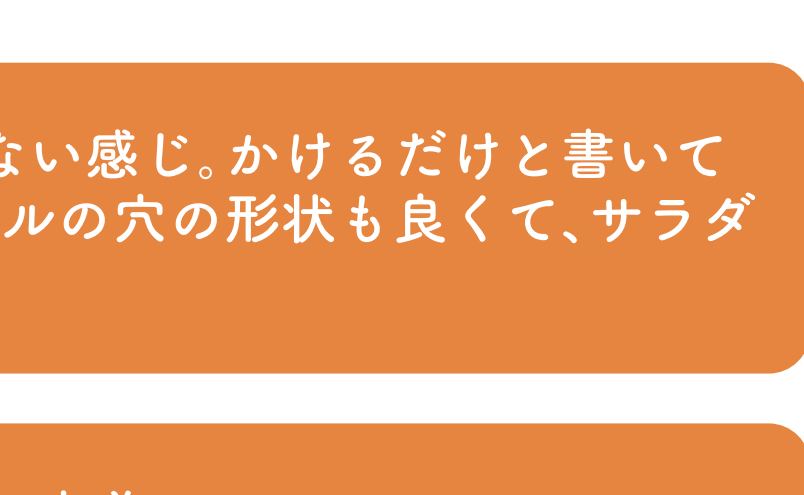
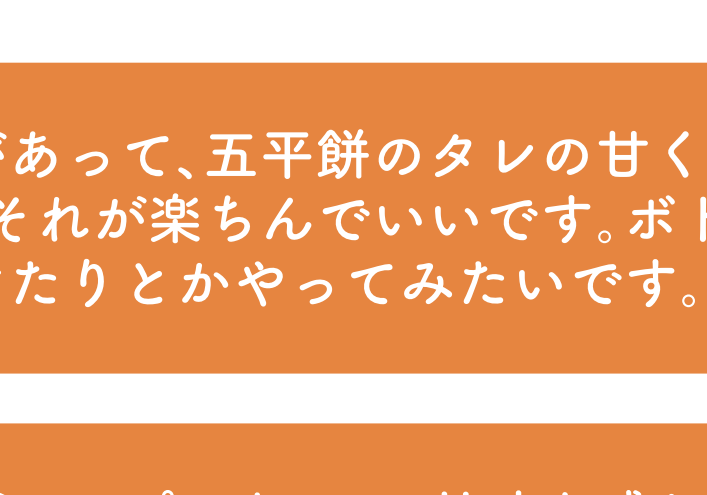
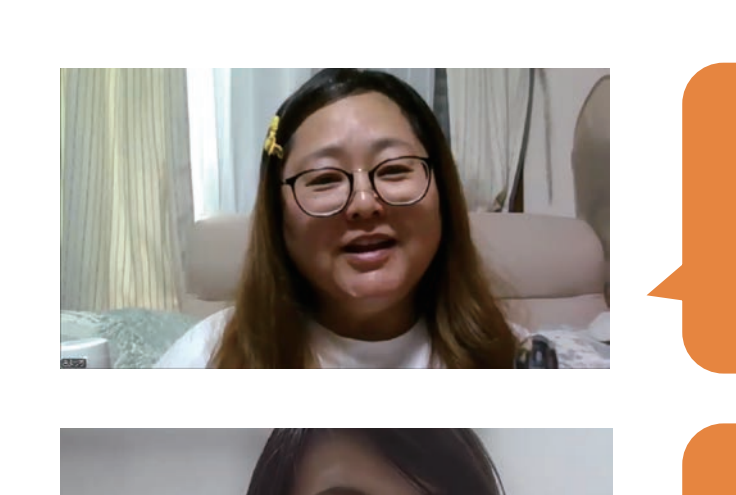
『とろみLab.』の皆さんはおそろいのエプロン&名札で参加です！

『とろみLab.』メンバー？

『とろみLab.』メンバーは、ひかり味噌アンバサダーの匠、名人以上の方限定で募集した期間限定コミュニティ『とろみLab.』メンバー。とろみLab. は、新商品『CRAFT MISO とろみ』のモニターになって、とろみの使い方を考えたり、周りの方に伝える活動をしていただきました♪

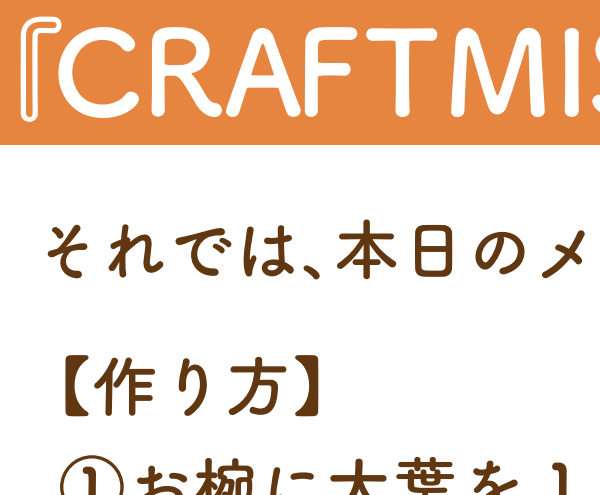
ひかり味噌について

大切なことなので毎度のことですが、ひかり味噌についてももしっかりお伝え。

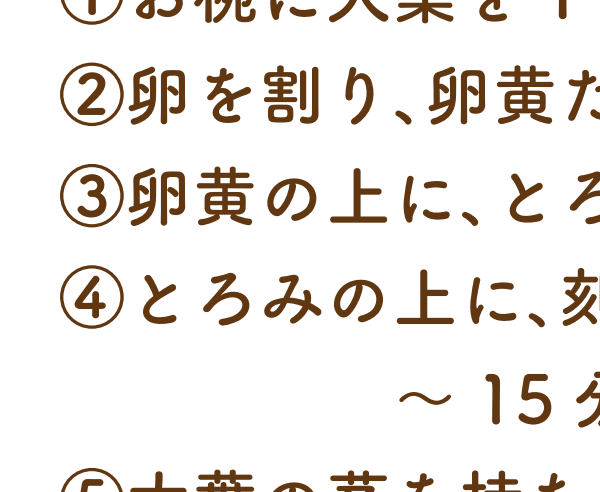


『CRAFTMISO とろみ』を試食してみよう！

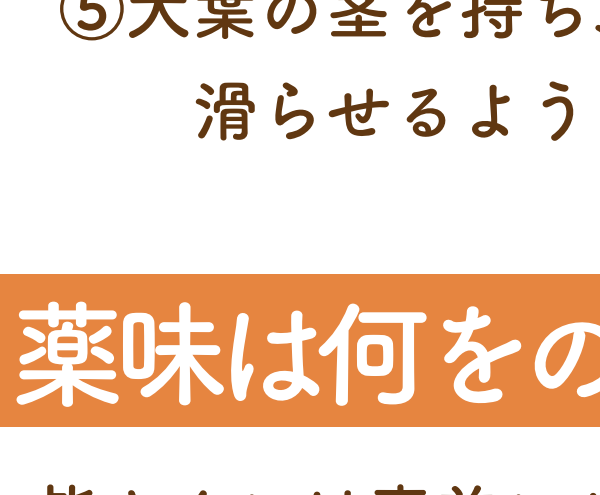
まずは『CRAFT MISO とろみ』そのままの味を感じてもらうため、スプーンにとって試食です。



粒々感があって、五平餅のタレの甘くない感じ。かけるだけと言っていて、それが楽ちんでいいです。ボトルの穴の形状も良くて、サラダとかかけたりとかやってみたいです。



原材料がシンプルなのに、甘味も感じる味噌で、適度に液状感があって、かけてもなじみそうだなと思いました。



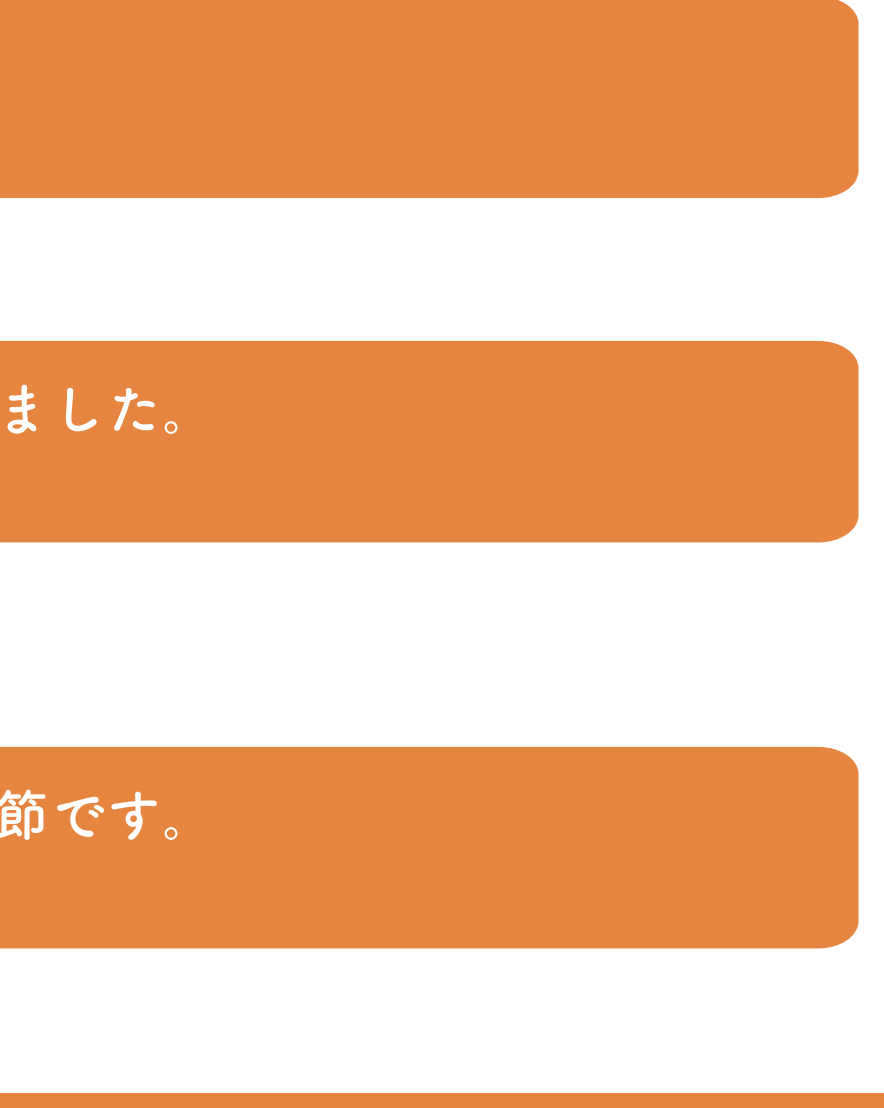
思ったよりも、ゆるゆるではなく、しっかりしたもったり感もありつつ固形の部分もあり、口の中に入ると芳醇な香りがフワッと広がった後にその後けっこうスッキリしているなと感じました。

『CRAFTMISO とろみ』で卵黄の味噌漬けを作ろう！

それでは、本日のメイン！卵黄の味噌漬けを作しましょう！

【作り方】

- ①お椀に大葉を1枚敷く
- ②卵を割り、卵黄だけを大葉の上のせる
- ③卵黄の上に、とろみを適量かける
- ④とろみの上に、刻んだ薬味を散らす
～15分置いて味をなじませる～
- ⑤大葉の茎を持ち、卵黄が崩れないよう注意しながら滑らせるようにご飯の上へのせたら…完成！



薬味は何をのせましたか？

皆さんには事前にお好みの薬味を用意してもらいました。

何をのせましたか？



そばろと、もやしとほうれん草とにんじんの味を薄くしたナムルのをせました。



にらと七味のをせってみました。



にらとスライスチーズを刻んでのせました。

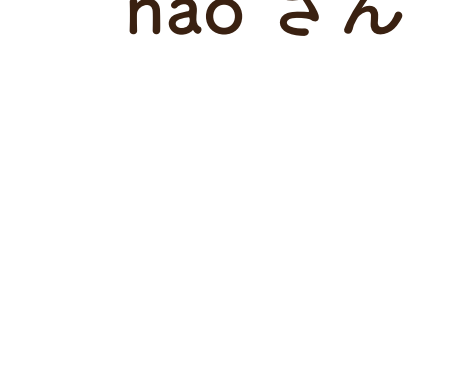


にネギとピーマンとセロリとかつお節です。

『CRAFTMISO とろみ』って？

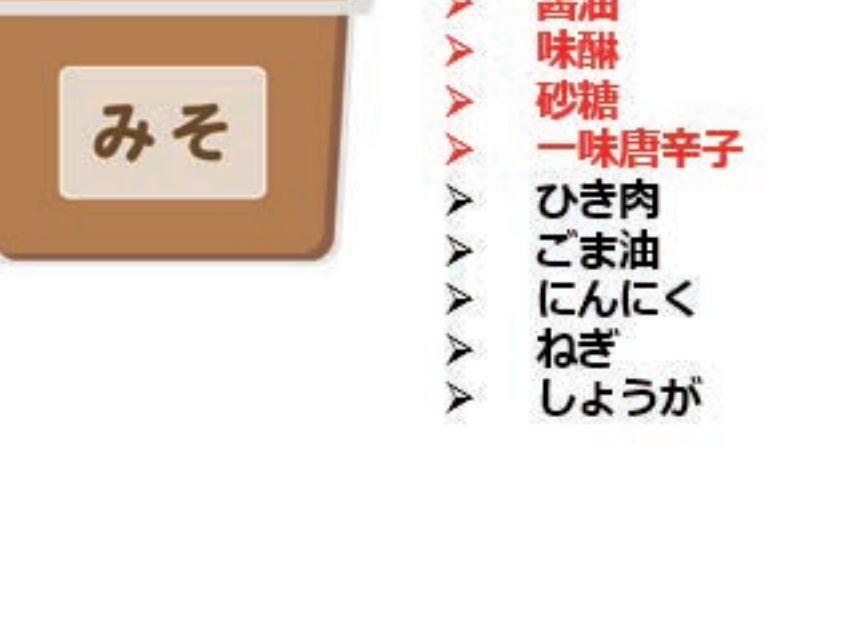
卵黄に味をなじませている間に『とろみLab.』メンバーの皆さんから『CRAFT MISO とろみ』についてや、魅力を語ってもらいましたよ。

商品特長①ボトルから“そのままかけて”調理が簡単



一般的な味噌は、お玉やスプーンですくって溶いて使うことが多いですが、『CRAFT MISO とろみ』は器やフライパンにそのままかけて使うことができます。忙しい時でも簡単に使えるので、「お味噌をとれているな」と実感でき、健康的な一日を過ごしていると感じられました。手軽に取り入れられる点が魅力で、使って良かったと思います。

一般的な味噌

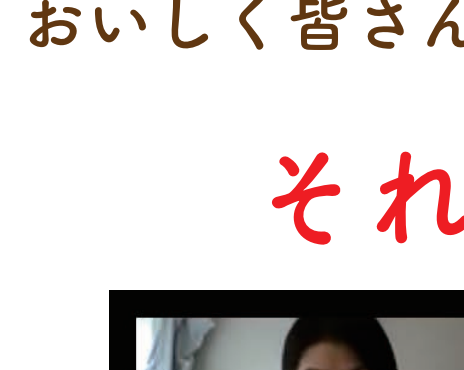


CRAFT MISO とろみ

スプーンやお玉ですくって溶いて使う

器やフライパンにそのままかける

商品特長②味噌そのままの味わいだから洋食などさまざまな料理につかえる

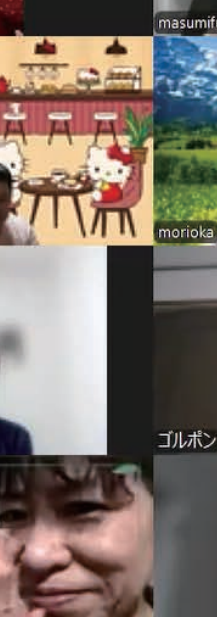


万能調味料で、醤油と同じような感覚で、テーブルに載せておいてパッと使える使い勝手が良いとろみちゃんです♪

一般的な液状みそ



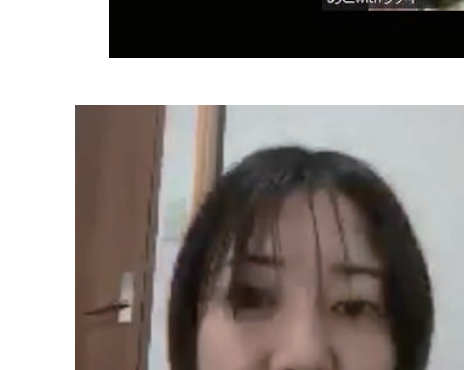
原材料
みそ（国内製造）、食塩、砂糖・異性化液糖、かつお節粉末、たん白加水分解物、かつおエキス、煮干しわし粉末、昆布エキス/酒精、調味料(アミノ酸等)



CRAFT MISO とろみ

原材料
米みそ（国内製造（米、大豆、食塩））、食塩/酒精

商品特長③甘みと旨みのバランスが良い、だから少ない調味料で調理ができる



『CRAFT MISO とろみ』だと最低限、砂糖や醤油を使わなくても美味しく出来ます。

例：なすの肉みそ炒めの材料

一般的な味噌使用



材料
なす
味噌
酒
醤油
味噌
砂糖
味噌辛子
ひき肉
ごま油
にんにく
ねぎ
しょうが

CRAFT MISO とろみ



材料
なす
CRAFT MISO とろみ
酒
肉
ひき肉
ごま油
にんにく
ねぎ
しょうが

調味料はこの3つだけ！
砂糖や醤油は不要！

卵黄の味噌漬けの出来上がり！

お話を聞いている間に、味噌漬けも良い感じに漬かりました。おいしく皆さんでいただきました。

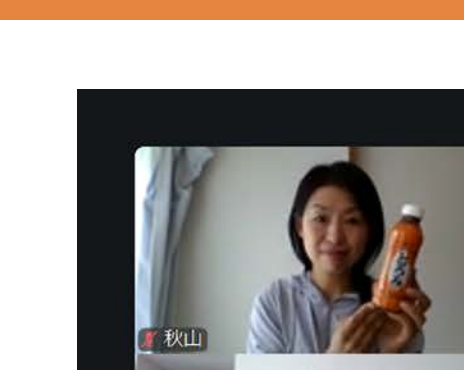
それでは、皆さんで「いただきます」！



とても美味しかったです。ネギとにらだけでも凄くおいしくて。私はよく豆腐の味噌漬けを良く作るんですけど、今まで味噌をみりんとか水で溶いてやわらかくしないと塗れなかったけど『CRAFT MISO とろみ』だったら、あっという間に作れちゃうなって、感動しました。

『とろみLab.』メンバーのオススメのレシピ

ランチ会を勧めながら、『とろみLab.』の皆さんのオススメレシピもお伺いしましたよ♪



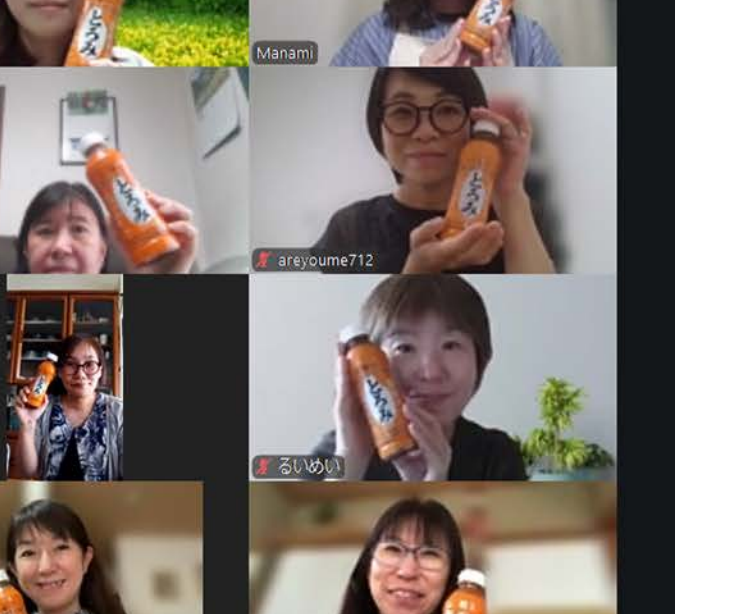
私のオススメは「豆乳味噌プリン」です。『CRAFT MISO とろみ』はスイーツにも使えます。今回はプリンのカラメルで使いました。ハチミツを『CRAFT MISO とろみ』と同量に入れて混ぜるだけです。

みいさん

みいさんのレシピ 豆乳味噌プリン

★材料(4人分)★
プリン
・卵4個
・豆乳400ml
・きび砂糖 40g
カラメル
・とろみ 大匙2
・はちみつ 大匙2

★作り方★
プリン・材料を静かに混ぜ（泡立たせないように）溶いて耐熱容器に入れます。電子レンジ600wで9分程度加熱をし、その後表面がフワフルになるまで様子を見ながら加熱する。
ラップをかけて粗熱をとるまで冷まし、冷蔵庫へ。
食べるときに味噌カラメルをかける（とろみ大匙2、はちみつ大匙2を混ぜ合わせておく）

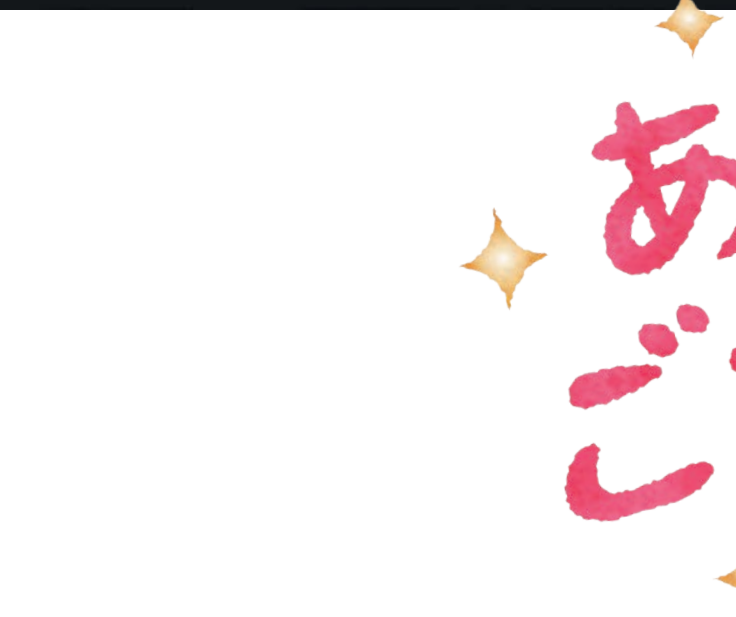


私のオススメは「和ポリタン」です。ケチャップに対しての隠し味ではなく、とろみとケチャップを同量入れることで、お味噌の香りもコクも感じられるおいしい和ポリタンが出来ます。

あこさんのレシピ 和ポリタン

調理時間20分
★材料(2人分)★
・パスタ200g
・ウィンナー4本
・玉ねぎ1/2個
・しめじ1/2房
・にんにく1/2片
・『CRAFTMISOとろみ』大匙2
・ケチャップ大匙2

★作り方★
①フライパンでナポリタンの具材(にんにくみじん切り・ウィンナー・玉ねぎ・ピーマン・しめじ)を軽く塩胡椒を振って炒める
②硬めに茹でたパスタと茹で汁を①のフライパンに入れて『CRAFTMISOとろみ』とケチャップを加えて混ぜ合わせて出来上がり



レシピは、HP に掲載予定。乞うご期待です！

最後は皆さんで記念撮影です！

ありがとうございました

たくさんのご参加ありがとうございました！