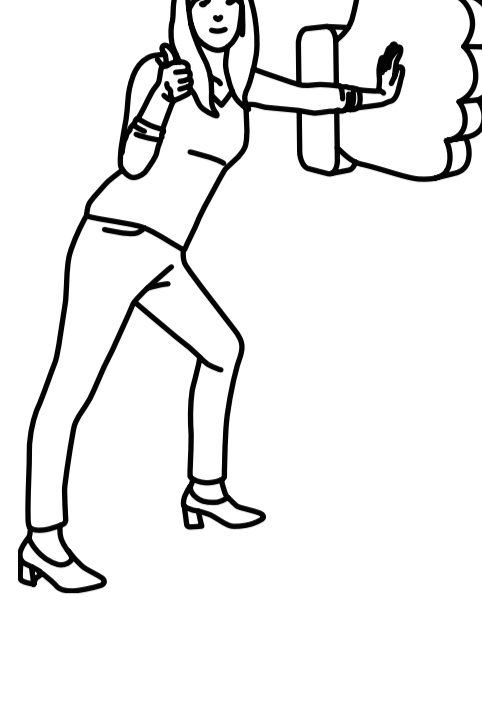


2021年の 素敵な投稿 紹介しちゃいます♪

いつも投稿ありがとうございます！

いつも素敵な投稿をしていただき、本当にありがとうございます！
アンバサダーの皆さんからキャンペーン以外や、
結果発表のないキャンペーンの際にも素敵な投稿を日々いただいています。
そこで、普段ご紹介しきれていない素敵な投稿から『2021年素敵な投稿賞』
を選ばせていただきました。



ゆかさん

**ツブツブふわふわ
味噌たまごコシ**

5歳児の好きなもの詰め込み♡
味噌たまごコシスープレシピ♡

●ミルサーで卵に空気を含ませたら、
スープがふわふわでした♡
味噌で味付けするの
こどものアイデア♡

tomoさん

稲庭うどんと松山納豆！
秋田のお土産朝ごはん♡

ツルふわの納豆うどんにしました♪
松山納豆のねばねばにしっかりと
豆の食感と、ツルツルキラキラの
稲庭うどんがピッタリでした！

お味噌汁はひかり味噌のインスタント♪
雑節で即席出汁を取るタイプ。
インスタントなのに、無添加で出汁と
味噌の味が味わえるのがオススメです！

こうちゃんママさん

今日は、#バレンタイン♡
久しぶりに#シフォンケーキを作
りました♡(シフォンなので、初めて
#ココアシフォンケーキを作
りました♡)
ココアは重くて、生地が沈んじゃうから、
うまくできないかな？と思っていま
したが、そんなことはなく、うまく
できました♡
隠し味には、#味噌♡
@hikarimiso様の
レシピを参考に、大好きな味噌の
@hikarimiso様の#こたわって
ますという味噌を使い、作りました♡

mutsumiさん

鶏肉の味噌漬け(#レシピあり)
旨み濃く香ばしいお味噌の風味に、
ノックダウン♡

ひかり味噌アンバサダープログラムに
参加させていただきます！

お味噌料理を堪能中。

MAYUさん

お味噌はひかり味噌アンバサダー
限定のトライアルキャンペーンで参加
頂いた【こたわってます】使用♡
無添加オーガニック味噌です。
このお味噌は塩味が強くなくて、
すごくコクがある。
炒めると香りが高まる♡
身体に優しいのも嬉しい♡

cocoさん

ひかり味噌の無添加オーガニック味噌♡
こたわってます♡を使ってビール
のあてに肉味噌豆腐を。

“こたわってます”の大豆とお米は
厳選された丸大豆とお米を原料に、
職人さん達が発酵と熟成度合いを見極
めて作られた無添加のお味噌。
しっかりと塩味があってビールがすすむ
肉味噌に♡

aoiさん

昨日は作ってみたかった
豆乳味噌パスタにチャレンジ♡

前から豆乳とお味噌を組み合わせて
みたらどんな感じになるのかなと
思ってた気がしたので
作ってみました！

上島幸穂さん

お味噌汁大好きでいろいろ買うけど…
無添加オーガニック味噌初めて♡

旨味のある美味しい
お味噌♡
味が薄かったり、そんなことも無いよ！
娘たちと安心して食べるって嬉しいね。

みきみるくさん

【ナスの肉巻き甘辛味噌炒め】
照りつりの甘辛味噌炒め♪
ナスの肉巻き!!スタミナ満点♡
ご飯にもよく合うおかずです!!
今回ひかり味噌さん(@hikarimiso)さん
のトライアルキャンペーンに当選し、
オーガニック味噌「こたわってます」を
お試させて頂きました♪

まるやかな味わいで香りもよく気に入
りました♡
お味噌汁はもちろん、お料理にも
安心して使えます。

うにんぱすさん

チキンレモンは、ひかり味噌
@hikarimisoの#チキンレモンのもと
とシロップで様子込んで、15分～
一晩漬けるだけ。
オープンで15分で美味しい
チキンレモンの出来上がり♡

味噌×ハーブ×レモンのバランスが
ちょうどよくて
爽やかなチキンレモンになりました。

yokoseoulさん

今日のおやつ☆味噌シフォンケーキ☆
いつものお鍋で頂く
フレーンのシフォンケーキ生地に
お味噌 大2を入れて作りました
お味噌は??
うん♡いける!!美味しいよ!!
コクがあるシフォン
お味噌の香りもふんわり
抜いている時、娘に言われた言葉
家の中が和食の匂いになるけど、
何作っても和を感じ取ってくれて
嬉しかったな

ぱんなさん

ひかり味噌@hikarimiso1936様の
【こたわってます】で焼きおにぎり♡

無敵有機栽培の
大豆とお米を丁寧にじっくりと熟成
させた無添加オーガニック味噌!!
コクがあって美味しい♡

satomiさん

ひかり味噌様より、お味噌いただいた
@hikarimiso「こたわってます」
お味噌の原料にこだ
わってます!!!
優しい旨味のある無添加オーガニッ
ク味噌。昔おばあちゃんがつけてたお味噌
のような懐かしい味♡
それと@hikarimiso「円熟」こうじ味噌
もミックスして入れています。
あと、赤味噌も少し♡
いろんなお味噌をミックスして
大鍋いっぱい作るのがわが家の
豚汁です♪

aoyuzuさん

ひかり味噌さんからチキンレモンのもと
とシロップを丁寧に使ったので
まずはチキンレモンを作ってみましたけど
簡単なのですごく美味しかった♡

みー★さん

飾らない平日夜ご飯です♡
@hikarimisoさんのお味噌
「こたわってます」を使って味噌汁、
味噌煮、味噌ビーです。
味噌ビーは千葉の地産地消メニュー
息子が異常に気に入っています♡
もやしのナムルは息子仕様にするごまを
最後まで使いましたが、大人も
結構美味しかったです♡

めろこさん

おいしい食べ方一例

「味噌がおいしいと料理もおいしい」
いつも見てくださりありがとうございます♡
ご紹介します♡
ひかり味噌さんの
無添加オーガニック味噌
「こたわってます」を使って
大葉みそを作ってみました♡

味噌汁はもちろん、
様々な料理に使いやすい味噌。
我が家には欠かせない調味料の
ひとつです。

あずきさん

こたわってますと梅と味噌を使って
すべて同じ分量で作りました！

基本、#梅干し作りですが
傷んでいるところは
#梅みそや#梅醬油を作りました！

#味噌汁は
梅醬油を作ってから、どうしようかなと
傷んでいるところを取り除いて
同じものを作るより違うのを作りたいと
梅みそにしました♡

#ひかり味噌さんの
#こたわってますのお味噌を
醬汁に使って出来ました♡

atsukoさん

お味噌は、お味噌汁はもちろん、
いろいろな料理にも使えるので
カラダに嬉しい発酵食品のひとつ。

早速、「わかめと油揚げのお味噌汁」に
始まり、いろいろと使ってみて、
カラダに染みわたる感じがして、
主人や子供たちに好評でした(´A´A)
今、最も積極的に取り入れたいと
思います(´A´A)

Renee.K.Minamiさん

味噌・酒粕・チョコレート・クルミ
入りのスコーン
酒粕や味噌を焼き菓子に入れるこ
とに驚かして、スコーンにも
入れてみました♡

えりこさん

離乳食をはじめた五年前。
添加物やらだしやらが入っていない味噌を
探していたところ円熟を見つけ。
ずっとならんでたんだけど、
今年、こたわってますに出会い。
円熟からこたわってますにのりかえま
した。←
だけども、国産信州とうじみそ。
コレも気になるじゃないの。
やっぱり子供達には安全安心なものを
口にしたいわい。わい。わい。
魅力的な味噌が多すぎるんですけど。
ひかり味噌さん。とうじみそ。のり
3種類味噌買うか？

ウンベラータさん

ひかり味噌の
「無添加オーガニック味噌
こたわってます」を使って、
温野菜に味噌マヨネーズ
作って食べてみました
「こたわってます」をベロッと
舐めてみましたが、
程よく塩味がきいた、お味噌でした

まだまだご紹介しきれない素敵な投稿がたくさん！
ぜひ、皆さんも『#ひかり味噌アンバサダー』で検索してみてくださいね♪
そして、キャンペーンじゃなくても味噌ネタなら是非『#ひかり味噌アンバサダー』をつけて
投稿してください！
おみそ汁はもちろん、おすすめレシピ、アンバサダーになって知ったこと、良かった
こと etc...。いつでも投稿をお待ちしていますのでよろしくお願ひします！

もっと味噌をたのしもう♪