



毎月30日は『味噌の日』



4月のステキな投稿をご紹介します



味噌はいろいろ使える!を広めよう



4月から始まりました新企画『味噌の日に#味噌料理をつけて投稿しよう』ですが、さっそく皆さんからステキな投稿を頂きましたので、ご紹介させていただきます。

味噌の日とは??

「三十日」は「みそか」とも読めることから、毎月30日を「味噌の日」と、全国味噌工業協同組合連合会が定めています。(30日がない2月は、月末が「味噌の日」です。)



akemifufufu 毎月30日は『味噌の日』
味噌は、
体にもいい発酵調味料
そして万能調味料
いろいろ使える
って言うほど、使いこなせてはいないけど
味噌の日は、
定番お味噌汁以外の
ちょっと違う味噌料理にチャレンジ
お味噌と、マヨネーズと、カットした生
椎茸をパンに塗って焼いただけ〜
お味噌は、無添加味噌丸熟使用。
あっという間にできる



aquamirwind 塩麹ビーフシチュー
〜味噌と椎茸の旨味〜
毎月30日は#味噌の日
三十日は「みそか」と読めることから
全国味噌工業協同組合連合会により
定められたそうです。
#ひかり味噌アンバサダー
の私としては
#味噌の日
には
#味噌料理
を投稿したいと思います。
今夜は
我が家のビーフシチューに
ひかり味噌の「名匠」と
大分県豊後大野市産の
原木椎茸とだしをい
かな〜り美味しいビーフシチューが
出来ましたよ。



happy_m4 家飲みのおつまみプレートで
30日は味噌の日!
と、言う事で味噌を使っておつまみを作
りました
ひかり味噌の玄米麹の花にマヨネーズを
混ぜて、食パンに塗り、熊本県産サラた
まちゃん、ロスラム、ピザ用チーズを
のせてトーストしました
とまらんシンドイ、かまぼこ、枝豆と一
緒に盛り付けました



ワッキーエール
たけのこのお味噌汁
香になると食べたくなるたけのこのお味噌汁
食感がよくておいしい
#ひかり味噌アンバサダー
#味噌料理
#味噌の日



pothos02 【切り干し大根の味噌煮】
毎月30日は味噌の日なんだそうです
ふだんはみりんとお醤油を使う切り干し
大根も
お味噌を使うとまるやかなおいしさにな
ります
#ひかり味噌アンバサダー #味噌料理 #
味噌の日



nikuinehirosan ひかり味噌アンバサダー
プログラムのSNS連続投稿企画『育てる
味噌キャンペーン』に参加して改めて味
噌の奥深さを知ることができました。
今回は育てる味噌を使って、おつまみ
を作ってみました。
きざみペコ
きざみネギ
玉子
味噌(育てる味噌)
みりん
砂糖
ごま油



Raise
今日は味噌の日
夕食は猪肉のんにく味噌漬
【にんにく味噌】
・丸熟大さじ5
・砂糖大さじ2
・みりん大さじ1
・にんにくすりおろし 3片
猪肉のんにく味噌を揉み込んで冷蔵庫で3時間程度
フライパンで焼いて出来上がり
とっても美味しかったです



Lucross
毎月30日は味噌の日、ひかり味噌さんの味噌スーパー
【初熟】を使って「豚肉のハニーガーリック味噌漬
け」を作りました
#ひかり味噌アンバサダー #味噌料理 #味噌の日 #ひか
り味噌レシピ



味噌塩麹ドレッシングをアレンジ!
ごぼうを茹でてお酢と
オリーブオイルで和えて
味噌塩麹ドレッシングに
マヨネーズ足して完成
余っていた
味噌塩麹
ドレッシングが
ガラッと変わります
ごぼうサラダ



おずきん
ごぼうサラダも、味噌塩麹ドレッシングで!
以前作ったドレッシングが余っていたので
茹でたごぼうに和えました!
いつものごぼうサラダと少し違う
味わいになって新たな発見+
美味しかったです
#味噌料理 #味噌の日
#ひかり味噌アンバサダー
#おうちごはん #おずきんクック

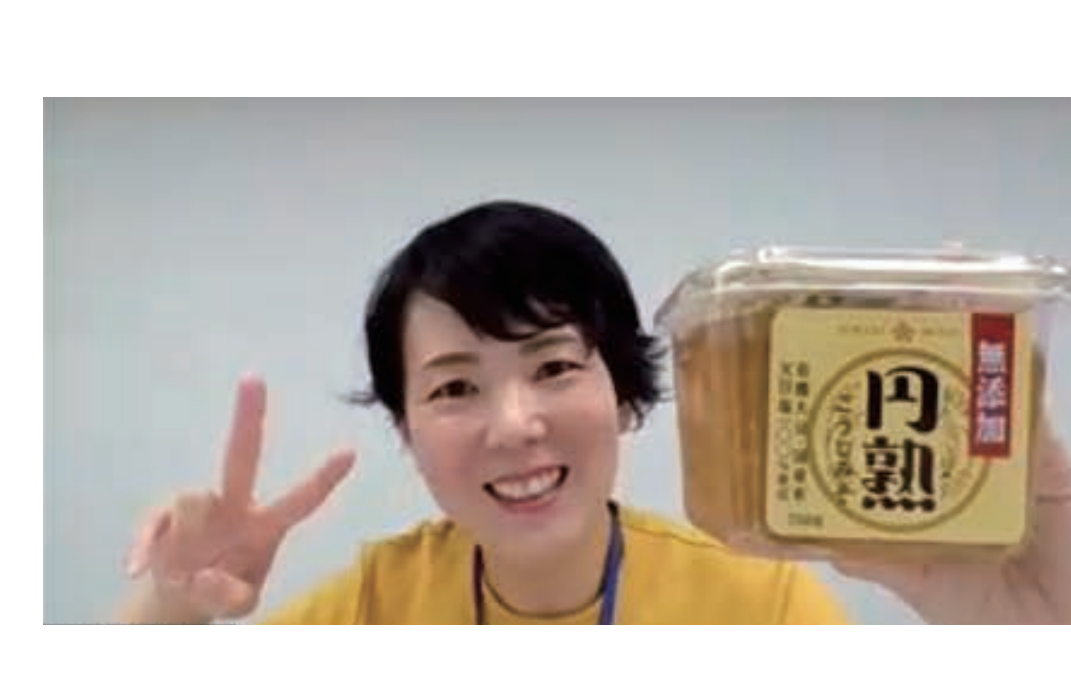
ステキな投稿をたくさんありがとうございました。
30日の味噌の日だけの募集でしたが、たくさんの投稿を頂きました。
こんな料理にも使えるんだ!と新たな発見に。皆さんもチャレンジしてみてくださいね。そして作ったら投稿を忘れずに♪5月も味噌の日の投稿お待ちしております。

✿新コーナー始まります♪

ひかり味噌社員の味噌の日チャレンジ



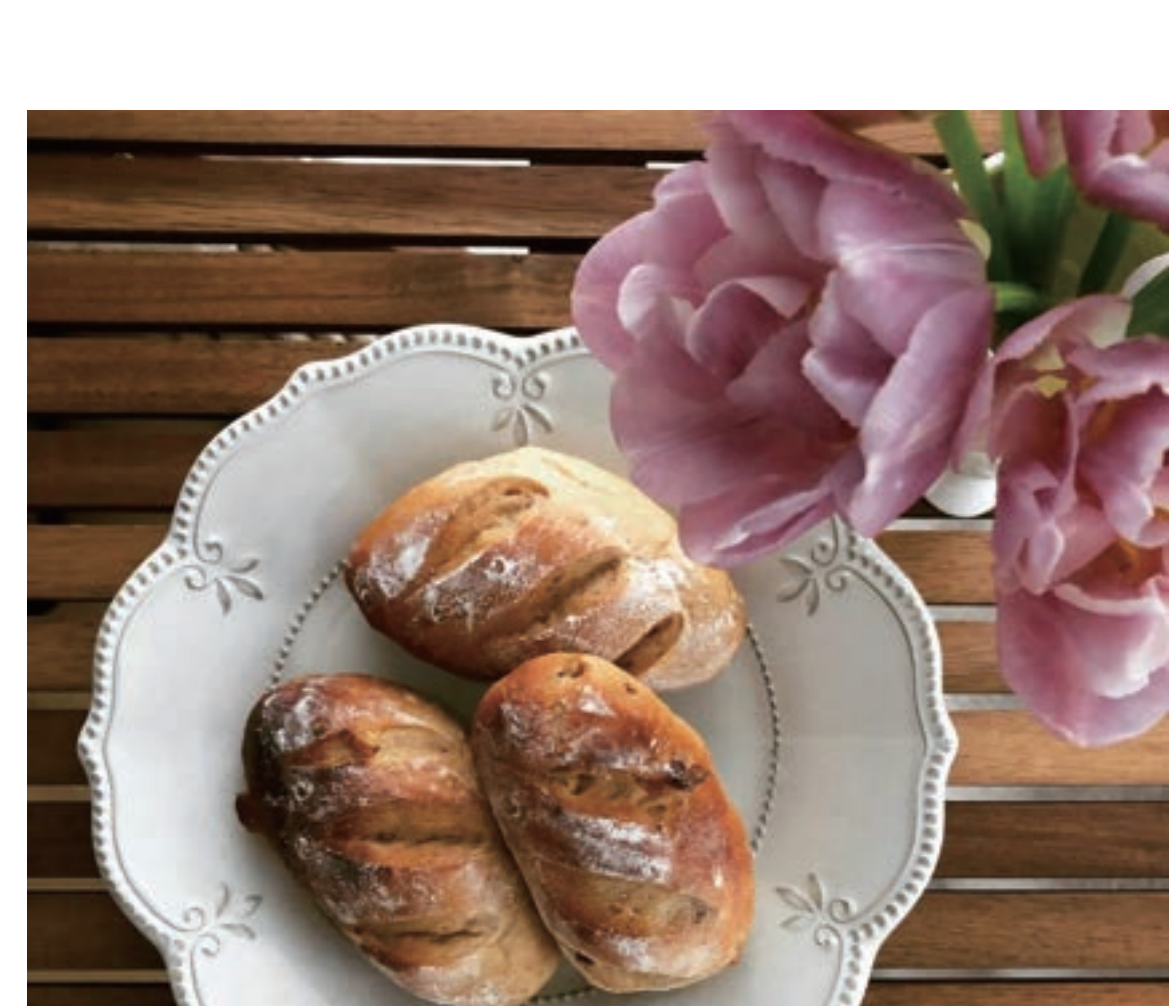
今回のチャレンジャーは
安井です!
チャレンジしたのは・・・
「味噌くるみパン」です!



こちらのレシピを教えてくださいましたのは・・・

ひかり味噌アンバサダー
最初はバターを入れるのを忘れてしまったのですが、
味噌のおかげでしっかりとっていてびっくり!
味噌の香りがとっても良いです。
みいさん

- 《材料》
味噌クルミパン材料(8個分)
・強力粉 250g
・ひかり味噌の味噌なんでも 大匙3
・砂糖 20g
・牛乳 140ml
・ドライイースト 3g
・クルミ 60〜80g

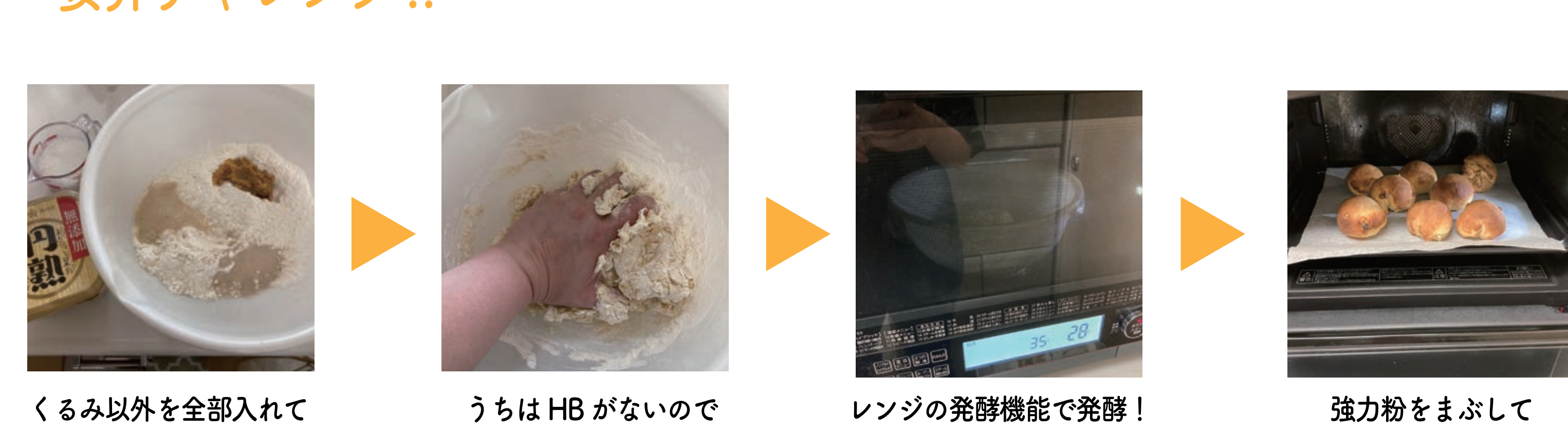


- 《作り方》
①HBで一次発酵までお任せ(手ごね可)
②8分割し15分ほどベンチタイム
③成形し、霧吹きをし二次発酵(35℃で40分ほど)
④表面に強力粉をまぶしクープを入れる
⑤200℃に予熱したオーブンでスチームを入れて12〜3分ほど焼く
(※スチーム機能なければ最初に霧吹きでよい)
※味噌入りのため焦げやすいので途中で焼き具合を確認
※みいさんからのレシピ原文です

「クープ(coupe)」とは、フランス語で「切り取られた」という意味。
パン作りの工程で、焼く直前に生地表面に入れる切り込みだそうです!



さっそく安井チャレンジ!!



チャレンジ成功!!
本当にしっかりとっていて、美味しかったです!!! 家族にも好評で、会社にも
持って行って、メンバーからも好評でした。みいさん、ありがとうございました♡

味噌はいろいろ使える!を広めよう