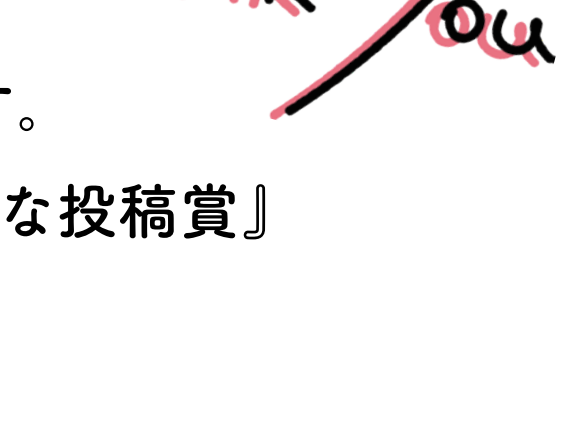




いつも素敵な投稿をしていただき、本当にありがとうございます！
アンバサダーの皆さんからキャンペーン以外や、
結果発表のないキャンペーンの際にも素敵な投稿を日々いただいています。
そこで、普段ご紹介しきれない素敵な投稿から『2022年上半期素敵な投稿賞』
を選ばせていただきました。



aoi さん



アンバサダーをしている「ひかり味噌」@hikarimiso より「2021年素敵な投稿受賞」で簡単にできる贅沢な即席みそ汁をいただきました！
嬉しい😊
早速先日の夕飯に頂いてみました😊
インスタントのお味噌汁は今までも何度か飲んだことがあったけど、今回ビックリしたのが通常のお味噌、具材に加えて、蓋飾りが別袋であったこと！

うにんぱすさん



ひかり味噌の産地のみそめくり『仙台みそ合わせ』
ナスのカットがゴロッと大きい👍
フリーズドライのキューブ状のお味噌の状態でも良い香りがします👍
上品な風味で美味しいお味噌汁でした👍

たいやきさん



pothos02 「豚肩ロースのトマト煮込み」
豚肩ロースをトマト缶とお野菜と一緒にゴトゴト煮込みました👍
玉ねぎ、にんじん、舞茸、しめじたっぷり
お味噌、オイスターソース、ケチャップ、オリーブオイルを使うと味がまとまりました

すももさん



sumomo_111 ある日の夕飯
カニキマワロの照り焼き
納豆やお酒し
豚汁
子供がバイトなので、急いで夕食
大根おろしは食べないのでつけていないけれど、豚汁は好きなのでかわり2杯
他4名は大根おろし付き
具だくさんなので、ご飯とこれだけでも文句なし。
次の朝も豚汁。

あっこのパパさん



#ひかり味噌アンバサダー #味噌レシピ 「イカとセロリの炒め物」味付けに味噌とイカの肝、酒、みりんなどで合わせ調味料。和風で美味しい。イカは輸入の茹でイカでも美味しい。これからはシロイカがおススメ。少し濃いめの味付けが良い。

ゆきさん



＼チキンレモンのもと/
これめっちゃおすすめ👍
ジップロックに、お肉とともを入れて揉み込む
焼くだけ〜(b・w)❤️
ご飯にめっちゃ合うの👍
うまうま👍(´・`・´)👍

エイルさん



たけのこのお味噌汁👍
春になると食べたくなるたけのこのお味噌汁
食欲がよくなっていい👍
#ひかり味噌アンバサダー
#味噌レシピ
#味噌の日

ウンベラータさん



bluesapphire1103 餃子の皮が余ったときに作るのがこの餃子の皮を味噌マヨを塗りナスと豚肉の味噌マヨをかけて焼き七味唐辛子をかけた味噌とマヨネーズの味が効いていてひよこ豆とコンデチーズの味がとても合います！ビールや焼酎にぴったり！

ゆうまさん



yumamahappy 春休み始まって1週間。。。
子どものお昼つくるから、自分もちゃんとしたお昼ご飯食べるようになりまし
今日は昨日のしゃけと下処理済みのわかごぼうを冷凍ご飯でチャーハンに！
味付けは味噌バターで！
もちろん、味噌はひかり味噌のオーガニック味噌「こだわってます」
お味噌がコクがあって旨味もあるので、すごく美味しいと子どもも食べてくれました👍

サッコロソさん



今の時期は安くて手に入りやすいブロッコリー先量をお味噌汁に入れるのにハマっています👍(´・`・´)
#ひかり味噌アンバサダー

味噌姫さん



味噌レシピ No.1 キャベツの味噌炒めを作りました。肉ではなく、厚揚げを入れて、甘みは、甘酒の素を使います。
#ひかり味噌レシピ #ひかり味噌アンバサダー

miku さん



#ひかり味噌 さまの #信州こじみそ を使いナスと豚肉の味噌炒めを作りました。
甘過ぎず辛過ぎず、ちょうど良い塩梅の調味料で味付けすることもできました👍
#ひかり味噌アンバサダー #味噌レシピ

ババばーちゃんさん



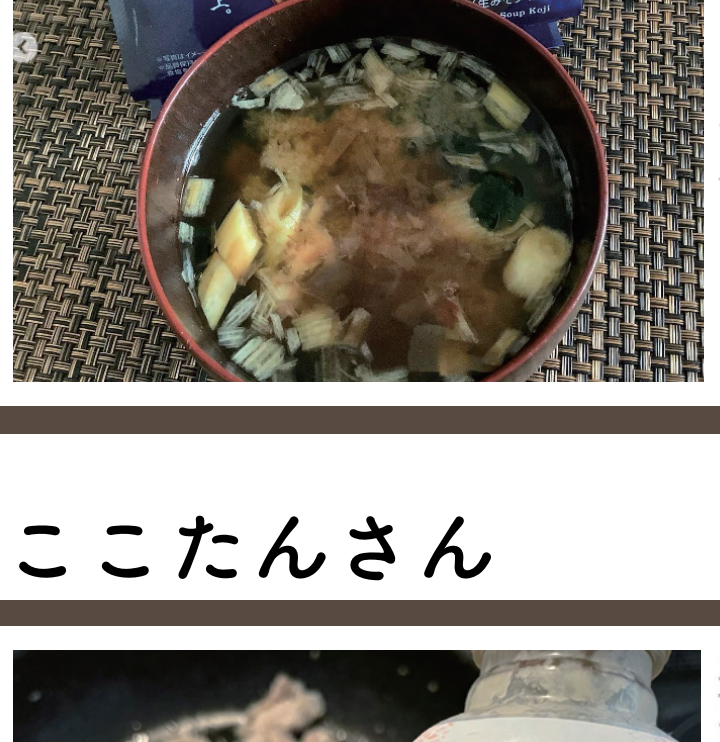
motokobaba 自家製 新じゃがいも新玉葱で お味噌汁旬の食材と ころじ味噌 こくと甘みで、ワンランク上の お味噌汁ひかり味噌 有機食材を使って味噌汁を作ってみよう！キャンペーンに参加中
#ひかり味噌アンバサダー #オーガニック #有機で味噌汁 #円熟こじみそ

say7 さん



【ひかり味噌アンバサダープログラム】👍👍👍
『作ってみたい味噌レシピはどれ？』選んで投稿しよう！キャンペーンより味噌レシピにチャレンジさせて頂いています👍
ということで、今日のランチは頂いたお味噌を使った「みそバターペロロンチーノ」になりました👍

Suisse さん



edelweissuise 【ひかり味噌 オンラインランチ会】
先日、ひかり味噌様(@hikarimiso)の『みんなで作ろう！味噌汁のまかないみそ汁』を飲んでみよ会オンラインイベントに参加させていただきました👍
『味噌屋のまかないみそ汁』はインスタントみそ汁なのですが、とてもインスタントとは思えない美味しなんです👍

まみいさん



今日のおかずは、ナスとししとうの味噌炒め👍
ししとうのほんのり苦いのが美味しいですね！
#ひかり味噌アンバサダー

こことんさん



最近ひかり味噌の生塩こじみそがとっても役立つてます！豚こまもとっても柔らかくなって嬉し👍
@hikarimiso #36 #ひかり味噌アンバサダー

畑活ぼんさん



#ひかり味噌 の #こだわってます、完成しました。生で味噌キューや和え物に使いましたが、香りの良さは味噌汁の煮えばなの味が一番ですね。最後に生シウワガの味噌漬けを仕込んで終わります。#ひかり味噌さん、ありがとうございました。

さくらさん



yuri19690707 今日、娘がカニ👍のおじやが食べたいとリクエストがあったので、カニの出汁と蟹とひかり味噌を入れて作りました。
円熟こじみそ
極の持つ自然の甘みやしっかりとしたうま味を存分に楽しめる、まろやかな味と豊かな香りが特長の無添加味噌です。

わんたるさん



ひかり味噌さま「50%減塩みそ」を使って、味噌ドレッシングを作りました👍材料4つで簡単～色んな野菜にかけて楽しめず(´・`・´)#ひかり味噌アンバサダー
#味噌レシピ #ドレッシング #味噌ドレッシング #簡単

♡ミログ♡さん



miri_log @hikarimiso こだわってますを使って「ごぼろとにんじんの味噌汁」を作りました👍
濃厚！添加物や保存料は一切使用せず、じっくり熟成させた味噌本来のおいしさを味わえる赤系の味噌だそうです

あずきさん



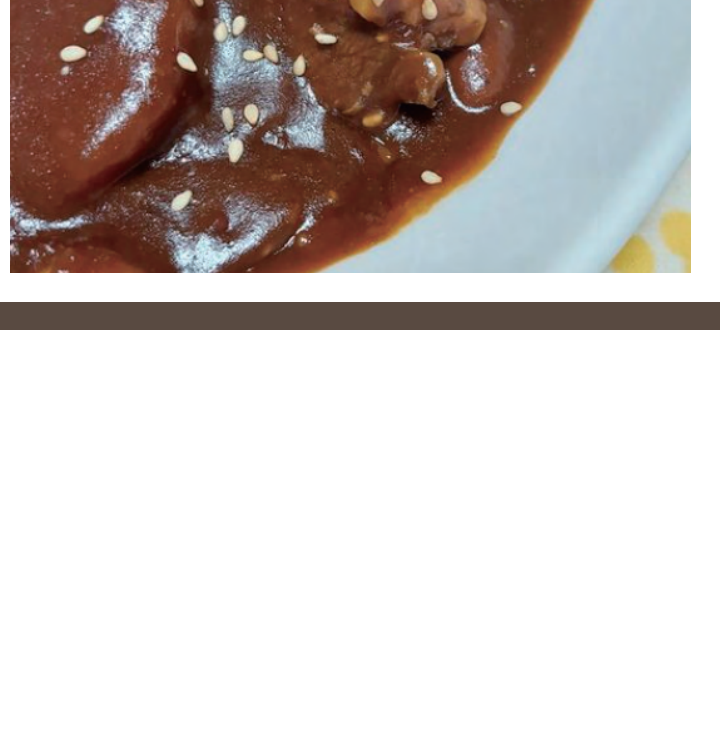
種取りしたらお砂糖いれてそのあとは大活躍！「こだわってます」味噌を入れます👍
pointzui.
#梅酒をはじめでつくって美味しく飲みきってしまつたので(本当はもっと漬けてから飲んだ方が美味しいって書いてあった👍)残った梅を #リメイク❤️👍
#青梅でつくって美味しくかつた👍#味噌梅酒を梅酒の梅で作りました👍
・チキンカツに早速使ったけどやっぱり美味しい❤️👍

niko さん



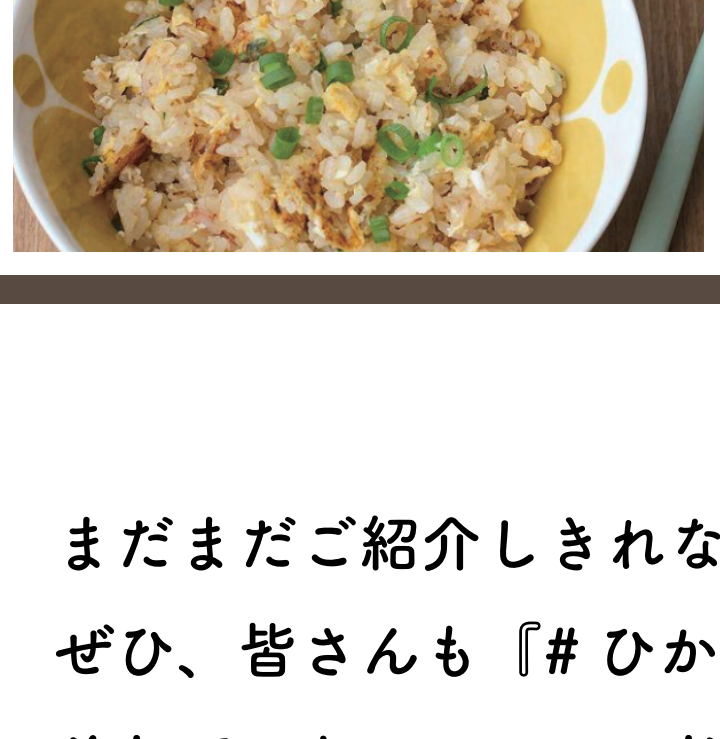
t_a_morimori ある日の夕食
*ごはん
*おみそ汁
*なすとねぎのみそあえ
*おろし焼豆腐揚げ
*ブロッコリー、プチトマト
みで味噌がずは、ごはんがすすむわっ！
ごちそうさまでした。

SASSY さん



aquamorwind 味噌ビーフシチュー～味噌と梅酒の旨味～
今日は4月30日
毎月30日は#味噌の日
三十日は「みそめ」と題することから全国味噌工業共同組合連合会により定められたそうず。
#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。

みずきさん



休日のお昼に味噌チャーハンを作りました👍
1人前レシピです👍
フライパンで味噌20g、砂糖小さじ1杯、サラダ油大さじ1杯を加熱して、そこにご飯を加える。味噌に熱を加えながらご飯を炒めて、卵、その他具材を加えて火が通ったら完成👍
具材はあまるので簡単に👍
いつもチャーハンと違ってコクや甘みもあっておいしいと好評でした👍
おみそ汁

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♪