毎月３０日は『味噌の日』

６月のステキな投稿をご紹介

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、６月も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。）

kimi さん

みーこさん

niko さん

みずきさん

みいさん

わんたるさん

ぽこさん

えりこさん

SASSY さん

hirosizuku さん

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、６月も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♪7月も味噌の日の投稿お待ちしております。

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・・・
「新生姜の味噌漬け」です！

こちらのレシピを教えてくださったのは・・・

ひかり味噌アンバサダー

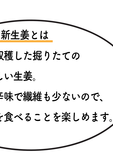
あずきさん

しっかり馴染ませたら空気を抜いて翌日以降に食べると馴染んでおすすめです。

《材料》

新生姜の味噌漬け

・新生姜	200g
・味噌	120g
・砂糖	大さじ１と 1/2



《作り方》

①新生姜はみじん切りにし、水に２０分さらす。

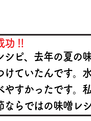
②鍋でお湯をわかし、沸騰した後水気を切った新生姜を３０秒ほどさっとゆでる。

③保存袋に味噌、砂糖を混ぜあわせたところで粗熱をとり水気をとった新生姜をあわせる。

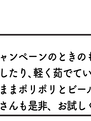
※あずきさんからのレシピ原文です

安井（さっそく）チャレンジ!!

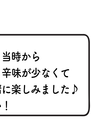
みじん切りが苦手なので、
食べ応えがほしくて
薄切りにしました。



水にさらします。



軽く茹でます。



もみもみ

完成！

新生姜とは

９月頃に収穫した掘りたての
みずみずしい生姜。
やさしい辛味で繊維も少ないので、
生姜自体を食べることを楽しめます。

チャレンジ成功!!

じつはこのレシピ、去年の夏の味噌活キャンペーンのときのもので、当時からずっと目をつけていたんです。水にさらしたり、軽く茹でているから、辛味が少なくてとっても食べやすかったです。私はこのままポリポリとビールと一緒に楽しみました♪
新生姜の季節ならではの味噌レシピ、皆さんも是非、お試しください！

味噌はいろいろ使える！を広めよう