

イベントレポート

～アンバサダー限定企画・オンラインイベント～

みそダンゴ

をみんなで作ろう会

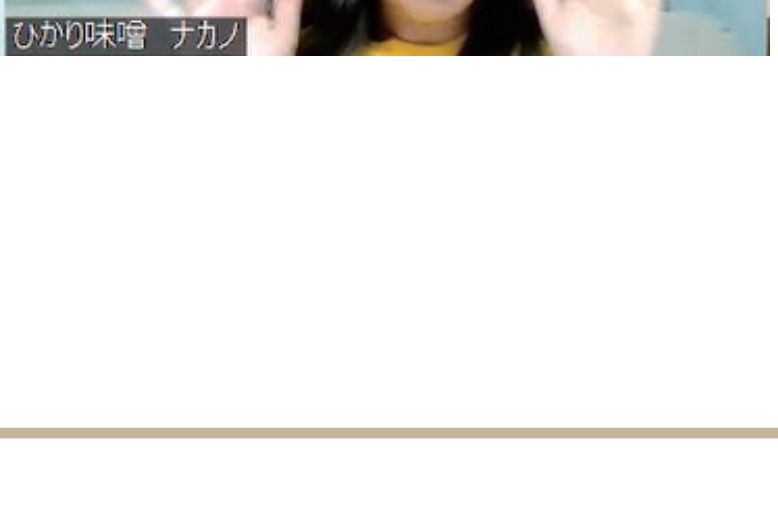
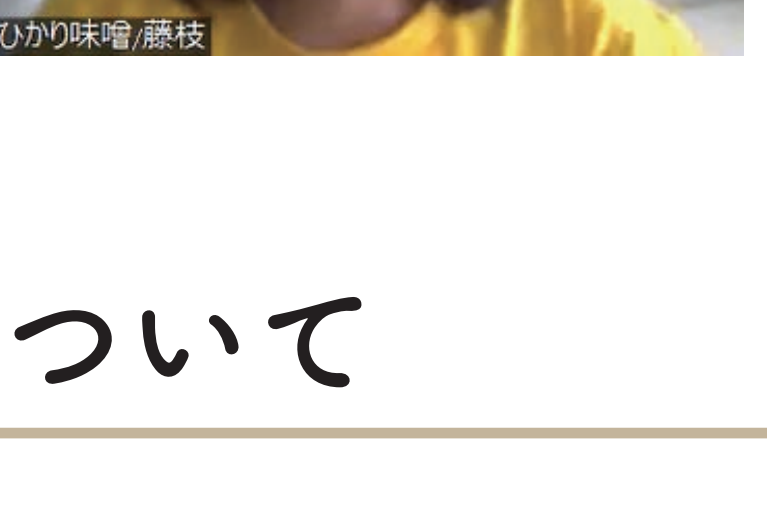
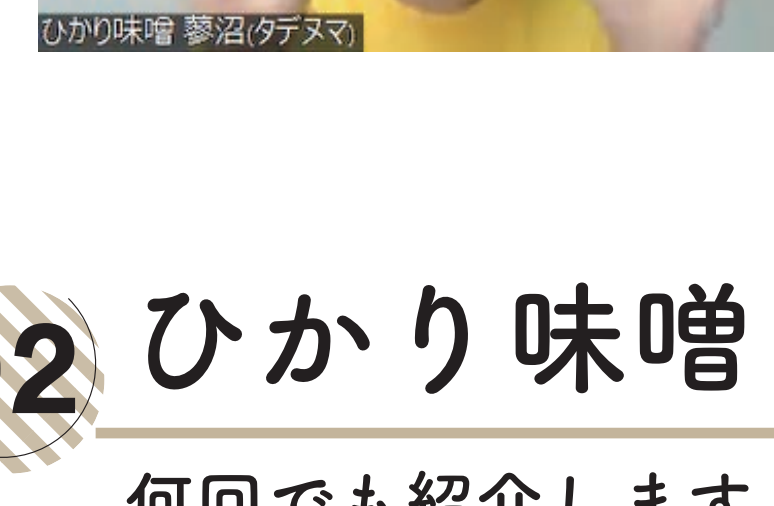
8月25日（金）にオンラインイベント、『みそダンゴをみんなで作ろう会』を開催しました！
お忙しい中ご参加いただきました皆さん、本当にありがとうございました。
オンラインイベントの様子を一部ご紹介させていただきたいと思います。

01 ひかり味噌メンバーの自己紹介

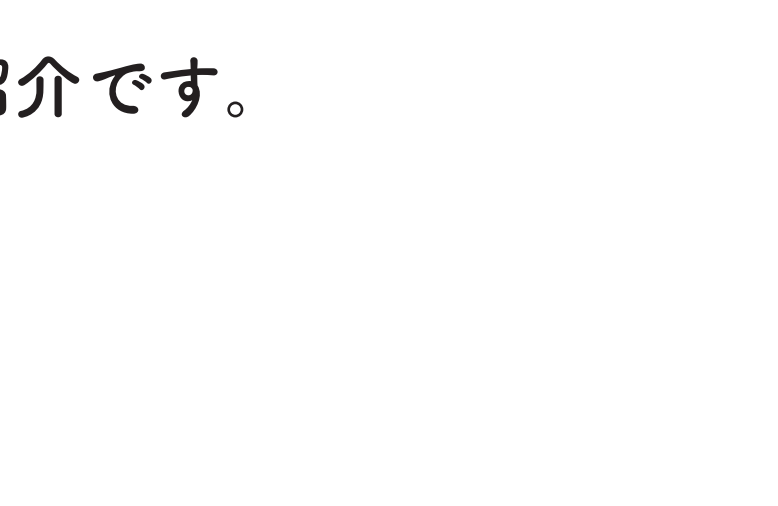
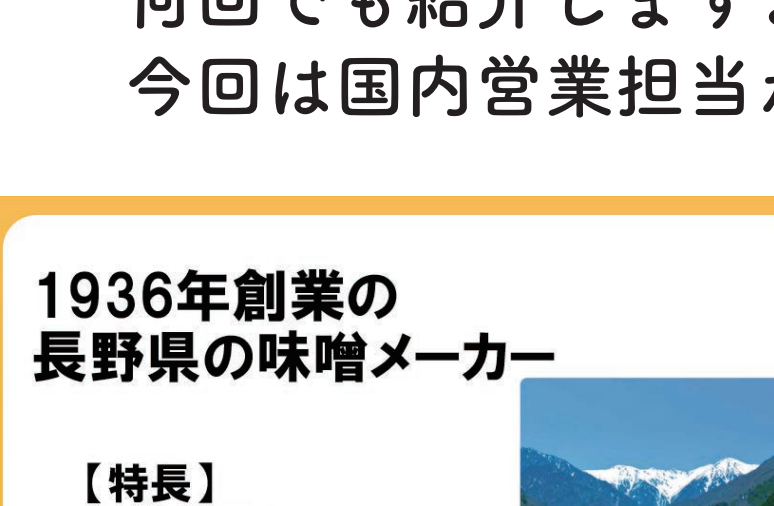
まずはひかり味噌メンバーの自己紹介をしました。

そして、今回もちろん着ていますよ！

ひかり味噌社員お揃いの、味噌色Tシャツです！



もちろんおなじみのおそろいのTシャツで参加です！



02 ひかり味噌について

何回でも紹介しますよ！

今回は国内営業担当から、ひかり味噌についての紹介です。



point

海外にも

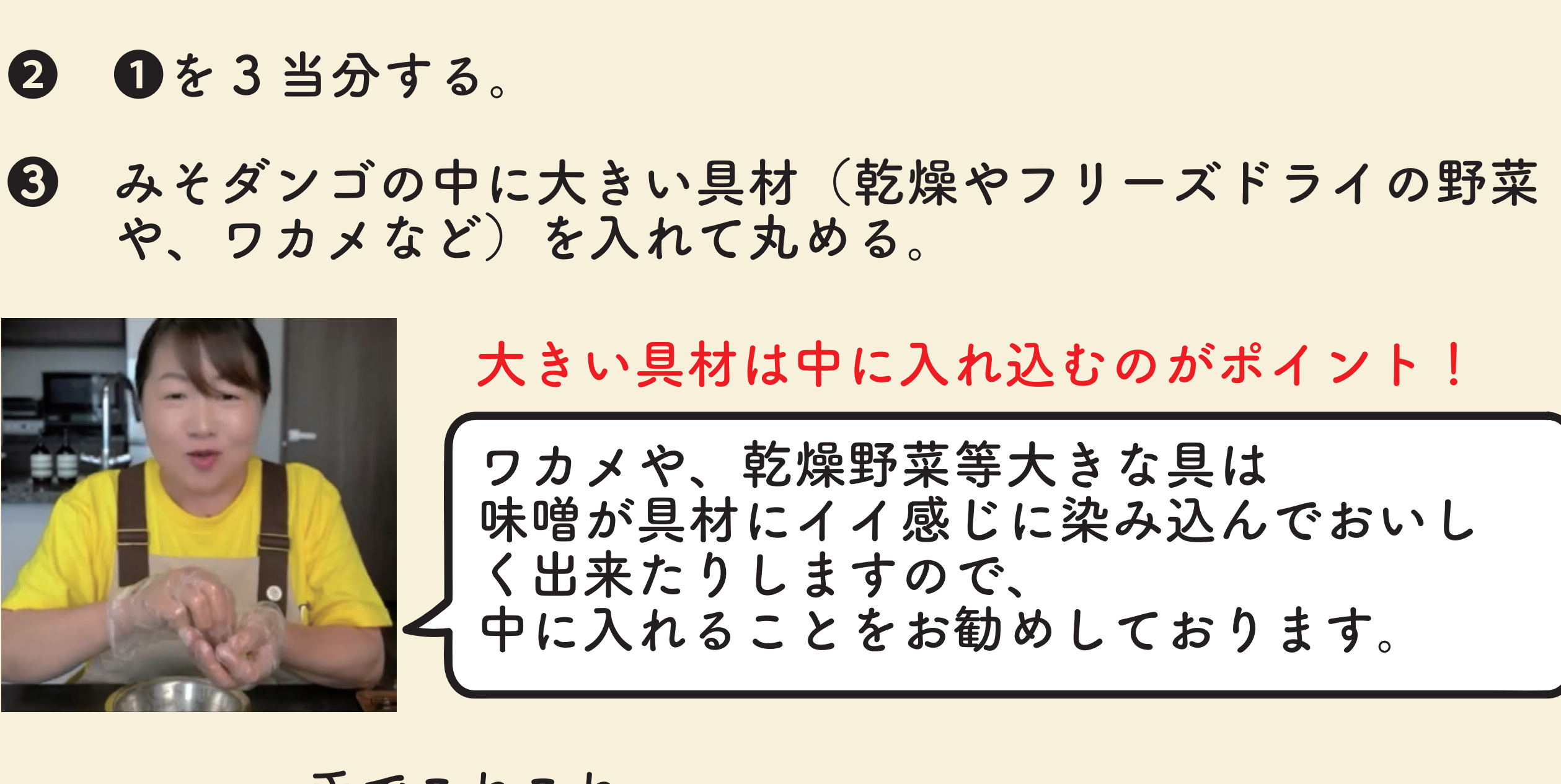
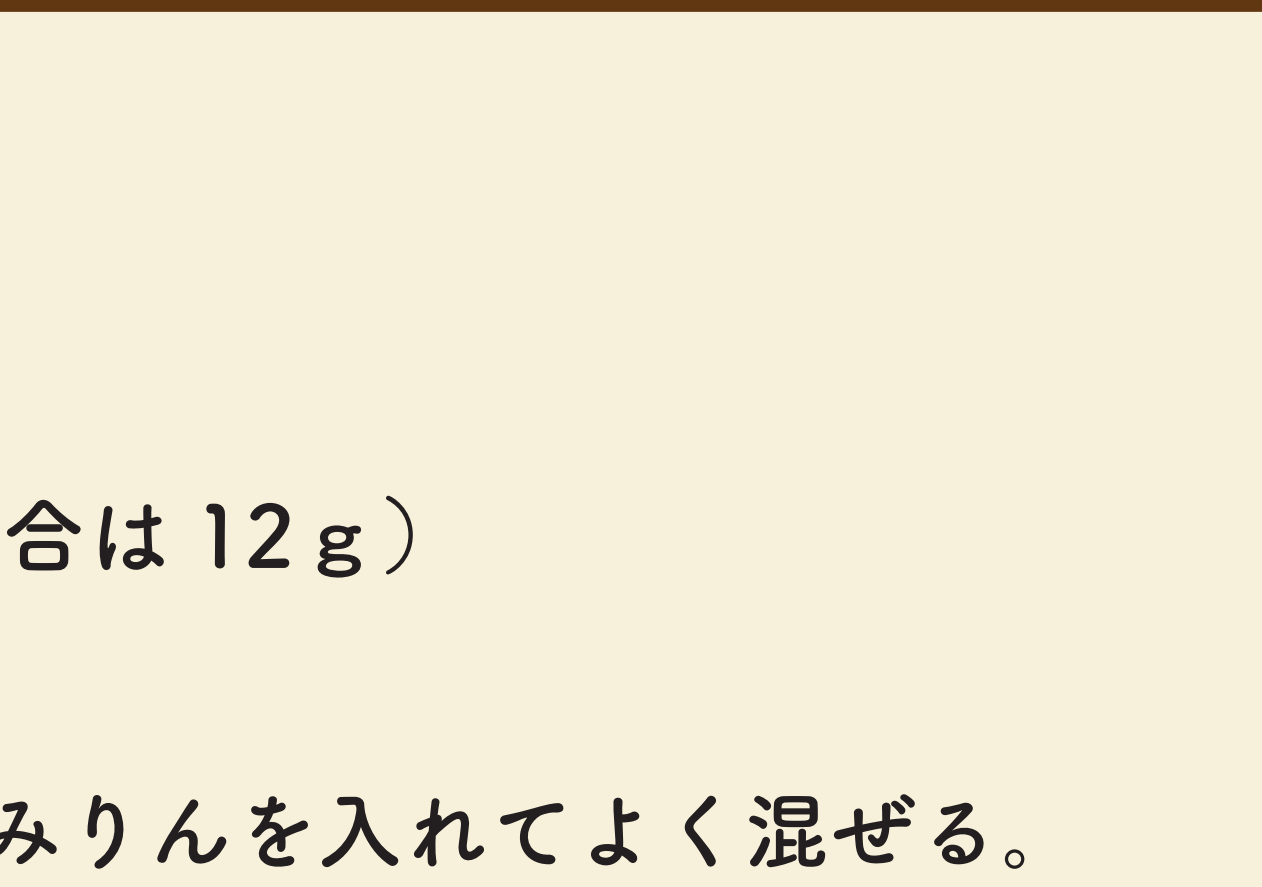
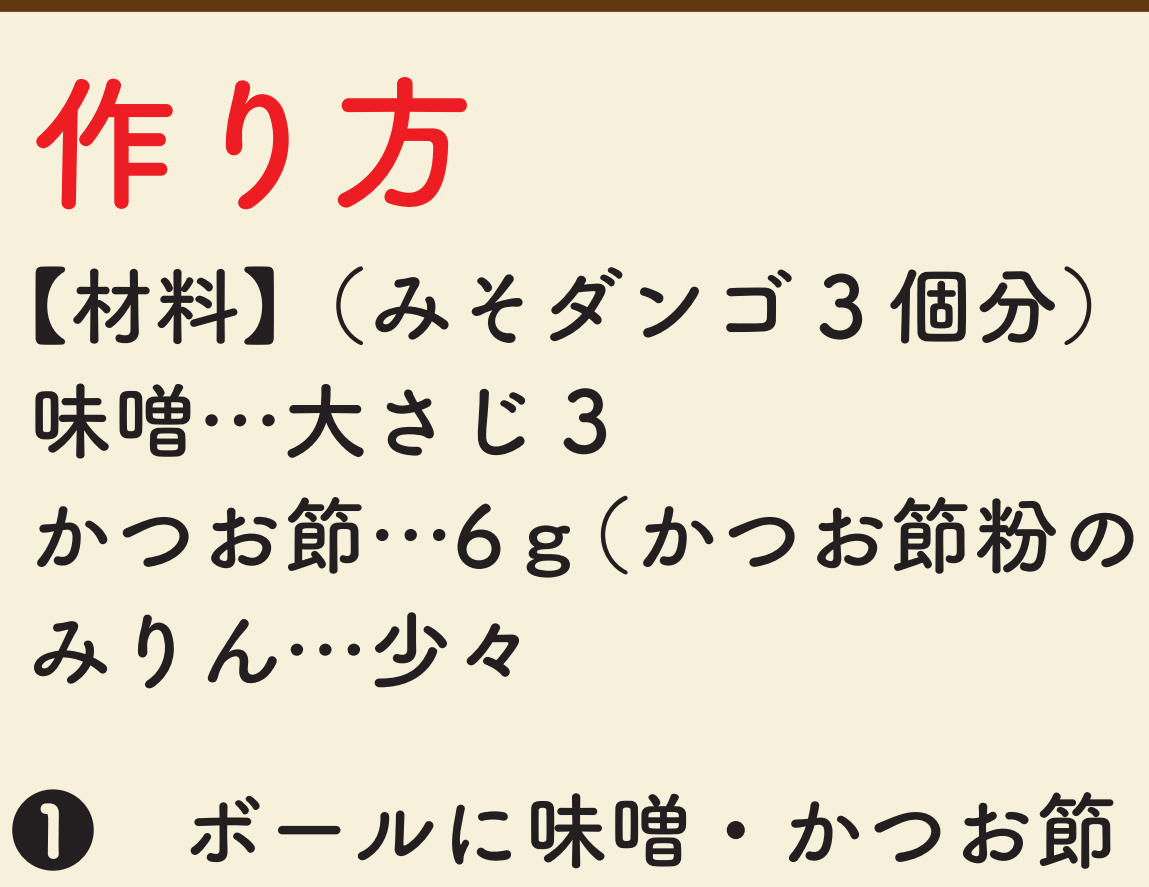


03 みそダンゴをつくってみよう

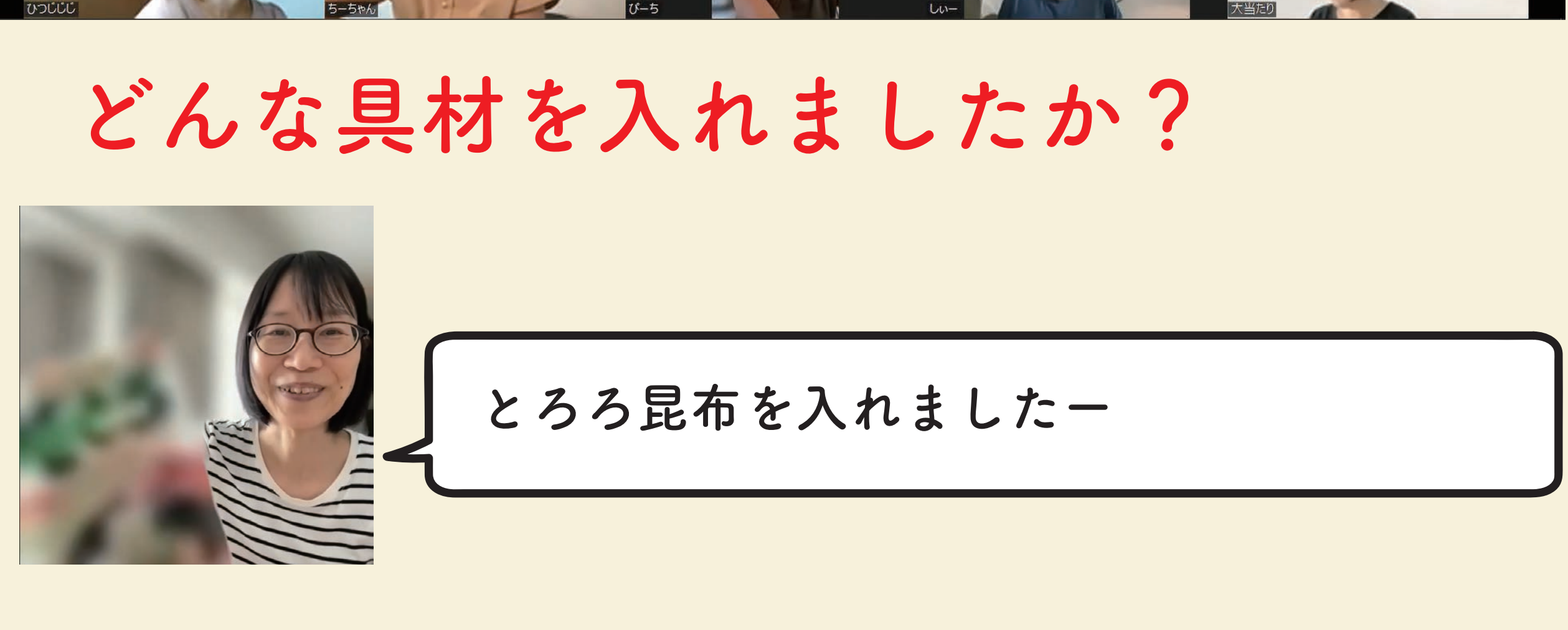
さあ、メインのみそダンゴ作りです。

講師としてひかり味噌アンバサダーでもある『ワクワクさん』に

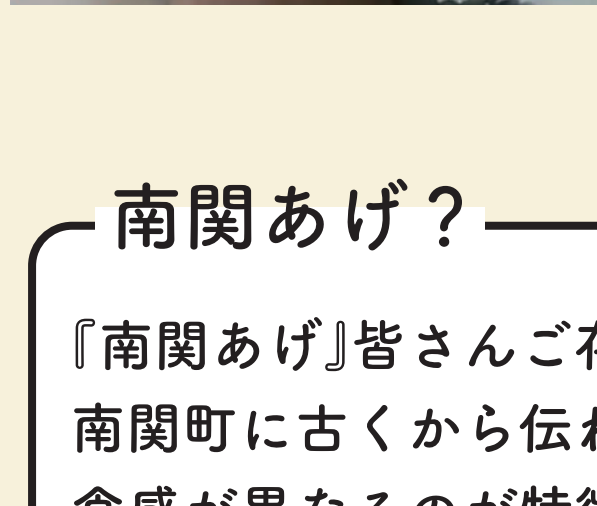
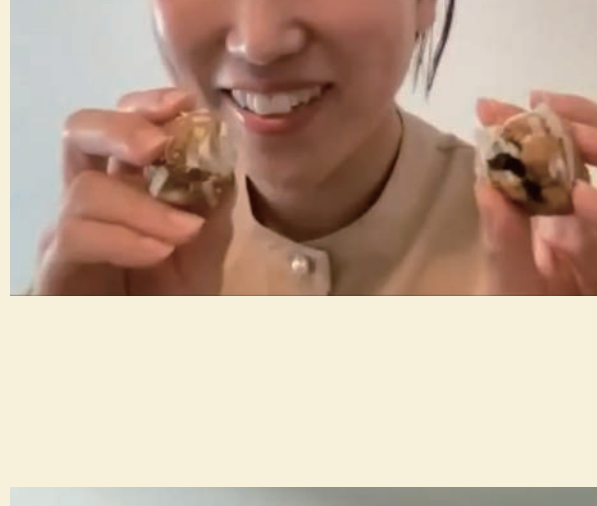
作り方を教えていただきました。



手でこねこね・・・皆さん黙々と材料を混ぜて丸めています。

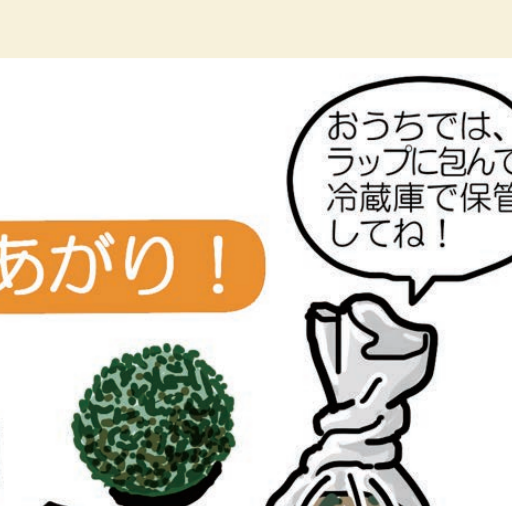


どんな具材を入れましたか？

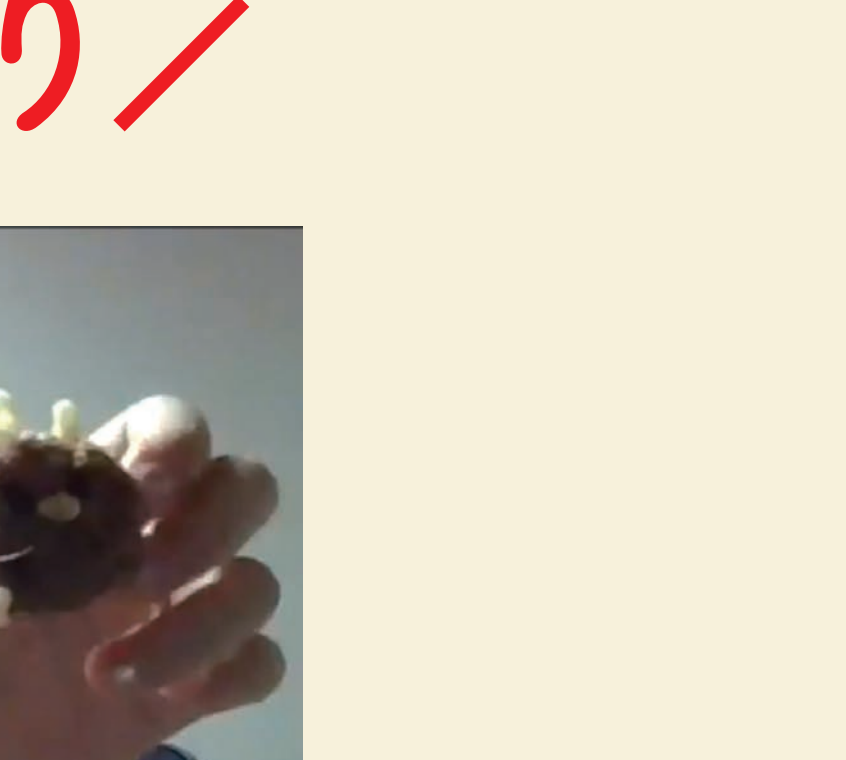


南関あげ？

『南関あげ』皆さんご存じですか？調べてみました！『南関あげ』は熊本の名産品で、熊本県南関町に古くから伝わるあげ豆腐だそうです！一般的な揚げ豆腐とは、日持ちの長さや食感が異なるのが特徴で、だしや水分がしみやすく、食感がふくらみジュシーなんだそうです。

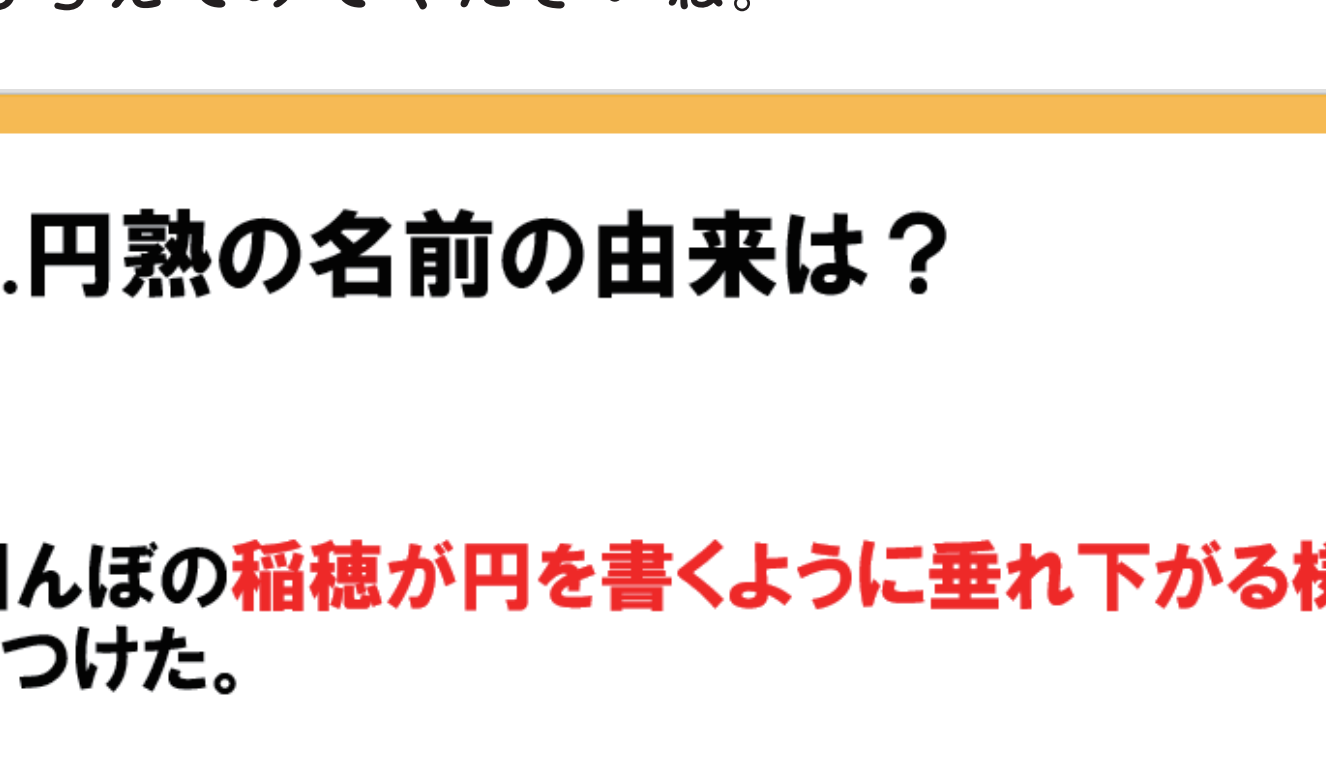


④ ③で作ったみそダンゴのまわりに、具材（飾り麩、ごま、とろろ、あられなど）をトッピングして、軽くおさえます。ラップでくるんでマスキングテープでとめて出来上がり！



※出来上がったみそダンゴは必ず冷凍保管してください。味噌は生きているので、だしの味が分解されたり、具材が痛む可能性があります。

＼出来上がり／



04 クイズ！なるほど！ザ★円熟！

皆さんにイベントで使用した円熟をもっと知ってほしい、もっと好きになってほしい！の気持ちを込めてクイズを開催！全7門、初級編から上級編までご用意いたしました！その中から最終問題をご紹介します！是非、皆さんも考えてみてくださいね。

Q7.円熟の名前の由来は？

- ① 田んぼの稲穂が円を書くように垂れ下がる様子からつけた。
- ② 円熟を最初に作った人が「円堂さん」という名前だったことからつけた。
- ③ 熟練の蔵人が仕上げた風味豊かで円やかな味わいを表現したから。

HIKARI MISO



③正解です！



皆さんは正解出来ましたか？

05 最後は記念撮影



夏休み期間だったこともあってお子様も一緒に参加して下さいました。ワクワクさんありがとうございました！

ステキな投稿もありがとうございます★



たくさんのご参加ありがとうございました！