

オーガニック味噌で 味噌ドレッシングを作ろう！

～イベントレポート～



2025年2月18日(火)にオンラインイベント『味噌ドレッシングを一緒に作ろう会』を開催しました。

当日はバイオセボンさんと一緒に『THE ORGANIC 有機米麹 400g』を使った味噌ドレッシングを作成しました。

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ます。

ひかり味噌メンバーの自己紹介



おなじみのおそろいの味噌色 T シャツで参加です！

味噌の食べ比べ

味噌ドレッシングに使用する『THE ORGANIC 有機米麹 400g』と同シリーズの『THE ORGANIC 有機大豆 400g』を食べ比べしてみました。

THE ORGANIC 有機大豆 400g

THE ORGANIC 有機米麹 400g



皆さんに味の違いを聞いてみました！



米麹のほうは、入っていないんですけど、
ちょっとお醤油が入っているような感じがします。
大豆のほうは大豆の味をすごく感じます。



有機大豆ほうは開けた瞬間、甘い香りがして、実際食べてみるとすごくなめらかで、フムスとかに隠し味で入れるとおいしそうだなと思いました。

米麹のほうは粒感が感じられて、おみそ汁に使ってもコクがでそうで美味しそうだなと感じました。

味噌ドレッシングを作ってみよう

イベントのメインでもある味噌ドレッシングを作りました。

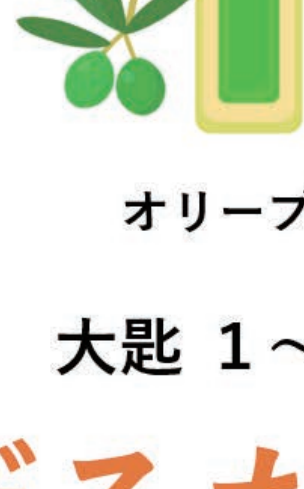
レシピはとっても簡単♪油と味噌が乳化するまでしっかり混ぜます！

味噌ドレッシング作り方



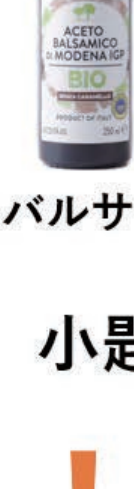
THE ORGANIC 有機米麹

大匙 1



オリーブ油

大匙 1～2



バルサミコ酢

小匙 2

混ぜるだけ！

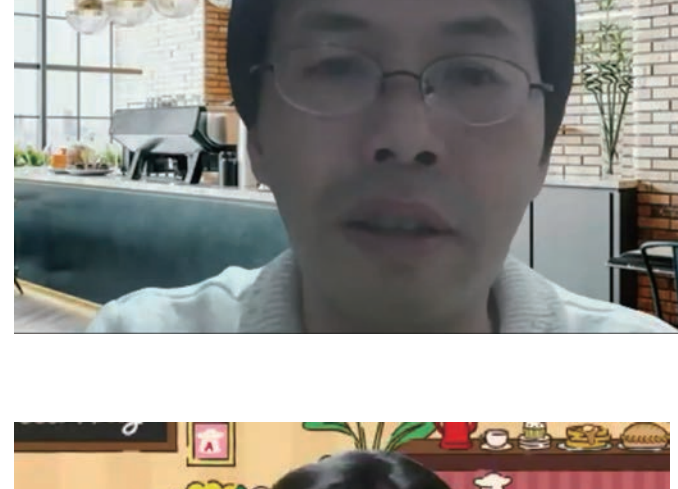
ドレッシングには『THE ORGANIC 有機米麹 400g』とバイオセボンさんから提供していただいた『モデナ産有機バルサミコ酢』を使用しました。

サラダにかけて、完成です！

とっても美味しそう！



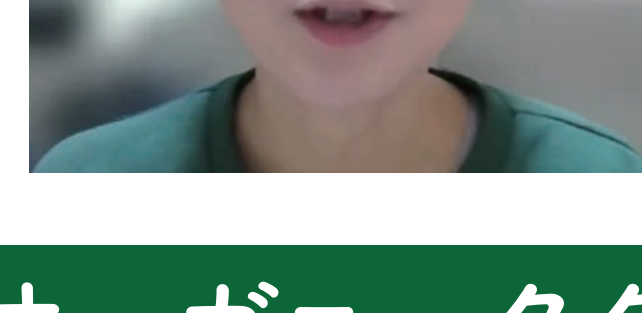
皆さんどんなサラダか見せてくださーい！



トッピングでフライドオニオンとフルーツとナッツをいれたんですけど、食感の違いがあっていろいろな風味がして美味しいです。



トマトにもすごくあって、美味しかったです



ロメインレタスとグリーンレタスとゆで卵のスライスとチーズをトッピングして食べました。

オーガニックイズ！

ここからはサラダとランチを食べながらオーガニックイズに挑戦です！

バイオセボンの井出内さんに説明をしていただきました。



第1問

オーガニックってなんのこと？

第2問

「オーガニック」の認証マークはどれ？

第3問

「有機加工食品」は原材料の何%がオーガニックである

① 50%

② 80%

③ 95%

意外ときびしい基準だね



第1問

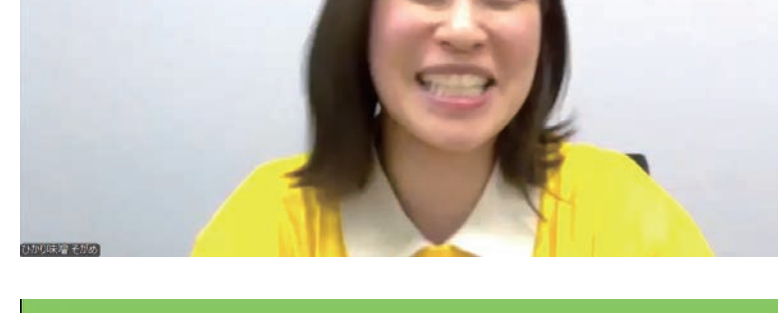
オーガニックってなんのこと？

- ①有機
- ②特別栽培
- ③無農薬

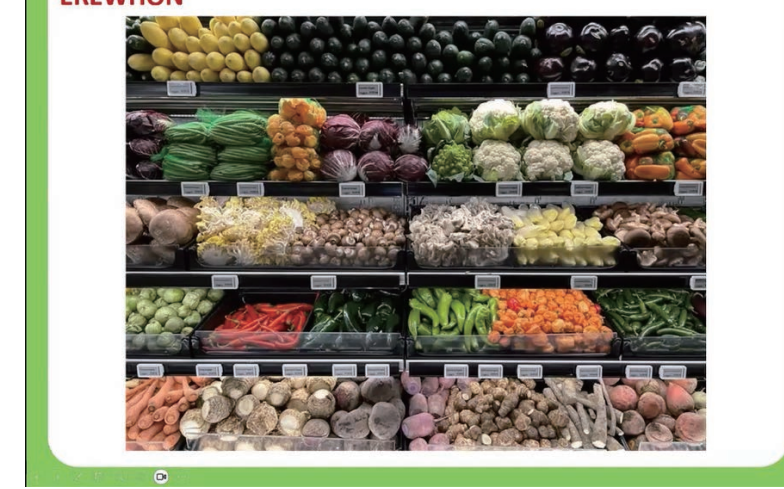
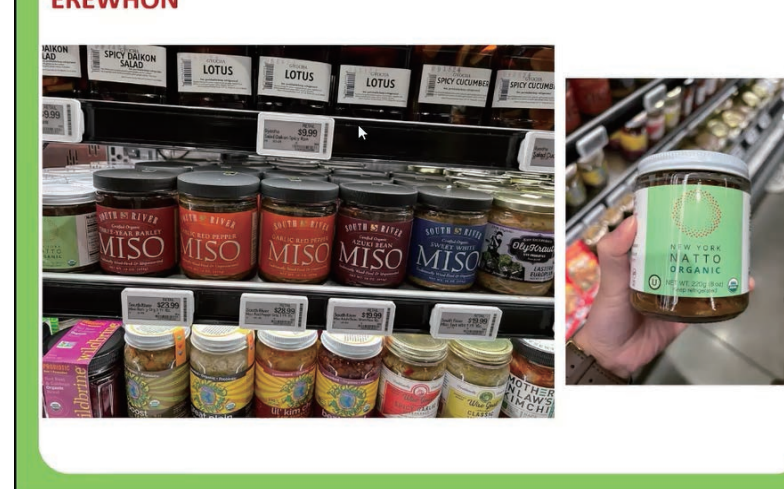
答えは、、①番です！

海外のオーガニック事情

次に、ひかり味噌の営業担当からの海外のオーガニック事情についても話を聞いてもらいました。



アメリカをはじめ、世界にはオーガニック商品が日本よりもありふれています。ひかり味噌の商品も非常にたくさん並んでいます。



最後にみんなで記念撮影です



たくさんのご参加ありがとうございました！