HIKARI MISO ×

味噌とクリームのおいしい出会い



味噌とクリーム。一見意外な組み合わせですが、その出会いから生まれるのは、深いコクとやさしいまろやかさ。
ひかり味噌の「円熟こうじみそ」と中沢乳業の「パントリークリーム」が織りなす、新しいおいしさをご提案します。毎日の食卓で楽しめる、とっておきのコラボレシピをご紹介します。

コラボ商品情報

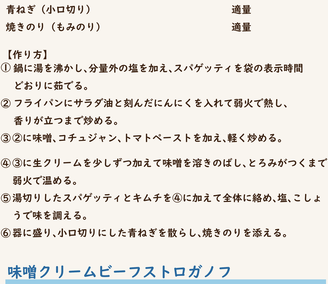
パントリークリーム デイリー



「パントリークリーム デイリー」はお料理からコーヒーやスープなど液状での使用に特化したデイリーユースに最適な乳脂肪分22%の純生クリームです。パントリー（食品庫、食糧貯蔵庫）というネーミングはご家庭の冷蔵庫にいつも置いておいてもらいたいクリームという想いが込められています。

レシピ

味噌ロゼキムチのクリームパスタ

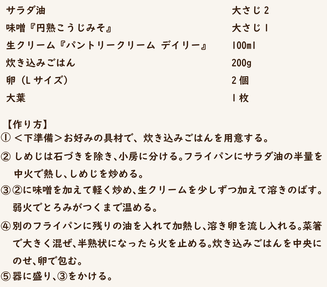


【材料】（2人分）

スパゲッティ	200g
コチュジャン	大さじ1
味噌『円熟こうじみそ』	大さじ1
生クリーム『パントリークリーム デイリー』	100ml
トマトペースト	大さじ1
にんにく（みじん切り）	1片
キムチ	100g
サラダ油	大さじ1
塩	適量
こしょう	適量
青ねぎ（小口切り）	適量
焼きのり（もみのり）	適量

【作り方】
① 鍋に湯を沸かし、分量外の塩を加え、スパゲッティを袋の表示時間どおりに茹でる。
② フライパンにサラダ油と刻んだにんにくを入れて弱火で熱し、香りが立つまで炒める。
③②に味噌、コチュジャン、トマトペーストを加え、軽く炒める。
④③に生クリームを少しずつ加えて味噌を溶きのばし、とろみがつくまで弱火で温める。
⑤湯切りしたスパゲッティとキムチを④に加えて全体に絡め、塩、こしょうで味を調える。
⑥器に盛り、小口切りにした青ねぎを散らし、焼きのりを添える。

味噌クリームビーフストロガノフ



【材料】（2人分）

牛こま切れ肉	80g
しめじ	1/2パック（50g）
玉ねぎ	1/4個分（50g）
サラダ油	大さじ1
味噌『円熟こうじみそ』	大さじ1
生クリーム『パントリークリーム デイリー』	100ml
砂糖	小さじ1
パセリ（みじん切り）	適量
れんこんチップ	お好みで
ごはん	200g

【作り方】
① 牛肉は食べやすい大きさに切る。しめじは石づきを除いて小房に分け、玉ねぎは5mm幅の薄切りにする。
② フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒める。牛肉を加え、半分ほど火が通ったら、しめじを加えて軽く炒める。
③②に味噌、砂糖、生クリームを加え、全体にとろみがつくまでかき混ぜながら弱火で温める。
④器にごはんを盛り、③をかける。刻んだパセリを散らし、お好みでれんこんチップを添える。

和風オムライス

【材料】（1人分）

しめじ	1/2パック（50g）
サラダ油	大さじ2
味噌『円熟こうじみそ』	大さじ1
生クリーム『パントリークリーム デイリー』	100ml
炊き込みごはん	200g
卵（Lサイズ）	2個
大葉	1枚

【作り方】
① ＜下準備＞お好みの具材で、炊き込みごはんを用意する。
② しめじは石づきを除き、小房に分ける。フライパンにサラダ油の半量を中火で熱し、しめじを炒める。
③②に味噌を加えて軽く炒め、生クリームを少しずつ加えて溶きのばす。弱火でとろみがつくまで温める。
④別のフライパンに残りの油を入れて加熱し、溶き卵を流し入れる。菜箸で大きく混ぜ、半熟状になったら火を止める。炊き込みごはんを中央にのせ、卵で包む。
⑤器に盛り、③をかける。
⑥千切りにした大葉を添える。

中沢乳業について

中沢乳業株式会社は明治元年に創業した乳製品の製造・販売に関する事業を一貫して行うグループの中核を担う会社です。
生クリームをはじめとする中沢ブランドの乳製品を企画開発・製造し業務用得意先へ販売、また一般消費者向け製品をデパート・スーパー等に販売しています。