

コーポレートサイトに味噌汁コンテンツを追加 ～4種類のだしの取り方や、夏バテ時にもおすすめの季節の味噌汁レシピも～

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博)は、味噌汁についてのコンテンツ「教えて！だしと味噌汁のキホン」を2022年6月29日(水)にコーポレートサイトに追加しました。日々の食卓を彩る味噌汁を、様々なアレンジで楽しめるレシピも満載です。



◆ 4種類のだしの取り方、基本の味噌汁の作り方を紹介

味噌汁のベースとなる「だし」について、かつおだし、一番だし、煮干し(いりこ)だし、水につけるだけのお手軽だしの4種類のだしの取り方を紹介しています。豆腐とわかめを具材とした基本の味噌汁の作り方も、分かりやすい1分動画を掲載。味噌汁づくりを気軽に実践していただけます。

◆ 季節のおすすめ味噌汁、だしいらずの味噌汁

旬の食材を使用したおすすめ味噌汁をピックアップして紹介するコーナーでは現在、夏バテ時にも食べやすい、さらりとした「とろりとオクラの味噌汁」や、火をほとんど使わずに調理できる、ほんのり甘い「レタスとコーンの冷やし豆乳味噌汁」などを紹介しています。また、事前にだしを用意しなくても、具材からのうま味で味がきまる、手軽で簡単な味噌汁レシピも掲載しています。

味噌汁コンテンツ「教えて！だしと味噌汁のキホン」: <https://www.hikarimiso.co.jp/misoshiru/>