

おうちで手軽に出来る

銀座若菜のおいしいみそ糍レシピ

◆生野菜・焼き野菜のディップに

そのままはもちろん、お好みでオリーブオイル、塩、黒胡椒やお砂糖と混ぜて風味ゆたかな付けだれに。

<材料>

みそ糍大さじ2、オリーブオイル大さじ1、塩小さじ1/2



◆鶏もも肉のステーキにも

みそ糍だれを酒少々でのばして、こんがり焼いたお肉にかければ旨みがたっぷり詰まったステーキソースに。

◆お漬物の調味だれに

胡瓜やラッキョウの浅漬(塩漬)に和えれば、いつものお漬物がさらに美味しく。漬物を細かく刻んで、ねぎ味噌のようにしてもお楽しみ頂けます。



◇みそ糍と原材料の麦味噌について

「みそ糍」は、瀬戸内海近辺の温暖な気候で作られた愛媛産のはだか麦から作られた伊予の麦味噌をベースに、米糍と食塩、本みりんを合わせた調味みそです。塩分は「塩糍」よりも低く約4.2%。低塩度で長期熟成された伊予の麦味噌による、まろやかな甘みが特徴です。若菜ではこの麦味噌を漬け魚の漬け床に、また調味みそを玉子のみそ漬(江戸たまご)の漬け床に、原材料としても使用しております。



話題の
商品



塩糍とそのレシピもご用意しております。



<銀座本店>

フリーダイヤル 0120-54-5611

〒104-0061 東京都中央区銀座7-5-14

<http://www.ginzawakana.com>