

【ひかり味噌 ニュースレター】

BBQ、キャンプ、山登り… 本格的な行楽シーズン到来に向けて簡単レシピもご紹介
**屋外でも手軽にみそ汁や味噌料理が楽しめる、
 ボトルタイプの味噌『円熟こうじみそ 液状タイプ』が大活躍！！**

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、以下当社)は、ロングセラー商品『無添加 円熟こうじみそ』をベースに開発した液状タイプのボトル入り味噌『円熟こうじみそ 液状タイプ』を、2014年2月から販売しています。発売以来、本格的な味わいを簡単に楽しめる商品としてお客様から好評いただいておりますが、実は毎日の食事に限らず屋外の料理シーンでもご利用いただけます。ゴールデンウィークをはじめとする行楽シーズンの BBQ、キャンプ、山登りなどにおすすめする3つの理由と簡単レシピをご紹介します。

商品概要

『円熟こうじみそ 液状タイプ』

<内容量 350g、参考小売価格 500円(税別)>

当社のロングセラー商品『無添加 円熟こうじみそ』をベースに開発した液状タイプのボトル入り味噌。『無添加 円熟こうじみそ』の特長である、たっぷり使用した糀由来の芳醇な甘みと香りはそのままに、昆布・かつお・いりこの3種のだしを合わせました。味のバランスの取れた本商品を使えば、みそ汁はもちろん、炒め物や煮物などの味噌料理を簡単にお楽しみいただけます。



みそ汁
約20杯分！

持ち運びに便利
なサイズ！

行楽におすすめの3つの理由

1. 持ち運びが楽！！

コンパクトな軽量ボトルタイプ(350g)なので、持ち運びがとても便利。これ1本でみそ汁約20杯分を調理できます。

2. あっという間に完成！！

お湯を沸かして、お好みの具材さっと投入。最後に『円熟こうじみそ 液状タイプ』を注ぐだけで、あっという間にみそ汁の完成です。みそ汁だけではなく、野菜炒めの味付けやホイル焼き、お肉の表面に塗って香ばしく焼くなど、さまざまな用途で手軽にご利用いただけます。

3. 体が温まる！！

日中は暖かなくても、野外の朝晩はまだまだ寒さを感じるこの季節。温かいみそ汁は、きっと喜ばれること間違いなしです。



● ひかり味噌株式会社ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>

● ひかり味噌株式会社公式 Facebook ページ <https://www.facebook.com/hikarimiso/>

※ご紹介している商品のサンプルをご希望の方は、お気軽にお問い合わせくださいませ。

『円熟こうじみそ 液状タイプ』を使った簡単レシピをご紹介します！

■簡単みそ汁！お湯を注いで乾燥具材を加えるだけ！

【材料】

『円熟こうじみそ 液状タイプ』 / 乾燥具材 『5種の畑の具』または『5種の海と畑の具』

【作り方】

マグカップなどの器に『円熟こうじみそ 液状タイプ』と乾燥具材を適量入れ、お湯を注ぐだけであっという間にみそ汁の完成。

『円熟こうじみそ 液状タイプ』



乾燥具材



『5種の畑の具』

<内容量 190g、参考小売価格 800 円(税別)>

話題の大豆たんぱくをはじめ、キャベツ、チンゲン菜、コーン、にんじんなど彩り豊かな具材がたっぷり入りました。

『5種の海と畑の具』

<内容量 100g、参考小売価格 800 円(税別)>

しじみのほか、わかめ、とうふ、油あげ、ねぎと、「いつものみそ汁にちょっとプラス」できる具材です。

1本でみそ汁約20杯分

1袋でみそ汁100杯分以上
ボリューム・食感・彩りをプラスする、
ヘルシーな乾燥具材

■みそ汁だけじゃない！オススメ簡単レシピ

① スペアリブの味噌漬け焼き

【材料】

- ・スペアリブ 800g / 塩コショウ 少々
- ・味噌だれ(★)
 - 円熟こうじみそ 液状タイプ 大さじ1.5
 - おろしニンニク 小さじ0.5 / 酒 大さじ2
 - 豆板醤 小さじ1

【作り方】

- 1) スペアリブに軽く塩コショウをする
- 2) ★の味噌だれの材料を混ぜ合わせる
- 3) 1と2を合わせて、1時間以上漬け込む
- 4) スペアリブを焼く



② 味噌チーズフォンデュ

【材料】

- ・カマンベールチーズ 1個
- ・円熟こうじみそ 液状タイプ 大さじ1
- ・お好みの具材 適量

【作り方】

- 1) カマンベールチーズの上の白カビ部分をそぎ落とす
- 2) 1をアルミホイルで包み、中のチーズが溶けるまで網の上に置く
- 3) お好みの具材を焼く
- 4) 2のチーズが溶けたら『円熟こうじみそ 液状タイプ』をふりかける
- 5) 具材が焼きあがったら、4につけて食べる

