

おこし便り

“JAPAN MISOPRESS”

秋晴れのこみやかな朝。当店のカウンタ―にドサツとメール便が配達されました。封を開けてみるとカラフルに印刷された新聞の様な情報紙です。

若い女性の為のファッションを彷彿とさせるものでした。

「和食文化」が登録され、又「東京オリンピック」の開催が決定するなど、「和食」とりわけ「味噌」を世界にアピールするチャンスととらへ世界に広げる活動に取り組む為に創刊したとの事です。

味噌の素晴らしさを次世代に継承していくことで人々の健康と幸せづくりに貢献して行くことを目的としているのだそうです。この業界に身を置く者として編集長が若い女性であることも興味深く又嬉しい限りです。新しい切り口での発信はとても参考になります。

ちなみに当店で好評の「味噌チユイル」みや夙味の洋風かわらせんべいを掲載ーマいた。だきまーた。



“新米”けんさん焼き(実りの秋を味わう)

作り方

- 1 味噌、砂糖を混ぜ合わせておく。
- 2 ラップで温かいご飯をおにぎりの形に握る(約100g)平たくする。
- 3 トースターでこんがり焼く。
- 4 おにぎりをトースターから取り出して甘味噌を好みで片面が両面にぬりこき焼く。

材料 (4人分)

- ・ご飯 ————— 400g
- ・味噌 ————— 大さじ 4
- ・砂糖 ————— 大さじ 1

ポイント

- ・味噌は焦げやすいので様子を見ながら焼く。
- ・そのまま食べたり薬味としてみょうがや刻みネギ、はうが、もみのり刻み味噌漬をのせ 熱いお茶を注いでもおいしいです。



えとせとら みそ屋かしのひり言

竹あかりという催しに伺った時のこと
昭和天皇の行在所にもなった
古き良き邸宅に竹灯のほのめ
なあかりがキラキラと光り 暗帳
も照らし出してました。
少し前まで旧暦の十三夜に下弦の月
の出を待ち 願い事をITシ
飲食と共にしたりして 一晩過ぎ
た。行事があるところ
今ではもう行われなくなるとこの行事
に想いをよせる催しでもあつたように
なくなつた。行事を蘇らせる。てほんじやい。てあわ。

越後 みそ西 西本町店

〒945-0066 柏崎市西本町1丁目3番21号
TEL/FAX 0257-21-0039
<http://www.echigomiso.net>

