

『みそ玉』

味噌の仕込みの工程で「煮、熟大豆」「米麹」「食塩」「みそ玉」などを使いますが、このみそ玉は「種みそ」ともいへ、食塩水に溶いて発酵微生物を供給するみなもとになります。しゅれしゅれとは、似て非なるものとして、今号では料理としての「味噌玉」の作り方をです。

一人暮らしや少人数の家族では美味しくて、身体に良いと思ってもなかなか味噌は減らないものです。もつと手軽に利用できる方法として「即席みそ汁の素」はいかがでしょうか。



(実物大)

〈作り方〉

① 味噌を全量(90g)をボールに入れてその中に煮干粉(又はだし(の素))ネギの小口切り、細かく刻んだ乾燥わかめを入れて混ぜる。(お好み具でどうぞ。六等分です)

② ①の味噌と六等分してスプーンに取り分けて、まん丸く型に絞りタッパに並べて冷蔵庫で保存する。

③ 味噌汁として飲むには、お椀かカップに味噌玉を入れて熱湯を注ぎます。



お弁当のお供にぜひお試し下さい。



みそ玉と便り簡単レシピ

『油揚げの味噌はさみ焼』

- ① 油揚げの真中に包丁を刺し入れて切り開きみそ玉をぬってサンドイッチにしてオーブントースターで焦げ目がつく程度に焼く。
- ② お好みの幅に切り斜りカツお節をかけ熱々のパリパリをいただく。
大根おろしも(酢を少しかけても美味しいです)そえるとお美味

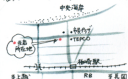


上段に記しました自家製「味噌汁の素」に当店で販売しております「ふきみそ」や「華わかめ」を少し少し入れるのもおんなじ味になります。



『えとせとら』(みそ屋カリハのひと)言

早春のまだ雪が残る3月は暖かじおる雪割草(ゆきわりそう)。新潟県に多くみられます。今もまだかわいいなと思て見ていました。最近いすう暖かくなるからにはなてました。平路も春をわてた...



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 0257-211-0039

<http://www.echigomiso.net>

もやかし(子)おにぎり(子)と、味噌汁に合うお漬物の漬です。