



～2019年度県央エリア年間テーマ～ 「くらしと産地をつなげて、県央エリアの輪を拓けよう！」

『出来上がりが待ち遠しい！』

手作りみその寒仕込み

1/21 (火) ランチ交流会 (2019年11月25日開催) の参加者と県央エリアメンバーでみその寒仕込みをしました。



煮あがった大豆をつぶしています。

塩・麴と混ぜたら丸めます。

空気を抜くように容器に詰めて入れ、秋を楽しみに待ちます♪



ゆっくり時間をかけて発酵する寒仕込みは、味に深みが出ておいしくなるとか。スローフードを楽しんでみませんか。



地方の特徴あるみそもカタログに品揃えされています。//

【八丁味噌】(不定期掲載)

江戸時代から続く伝統的な製法で2年以上寝かせて作られた貴重なみそです。

いつものみそにプラス(合わせみそ)すると、さらにうまみのあるみそ汁になります。八丁味噌1・みりん1・砂糖1の割合で作る「みそだれ」はトンカツや田楽のたれにピッタリ!

【西京白みそ】(年末のカタログに掲載)

低塩でトロッと甘めの京都風お雑煮はいかがですか? 元日はいつもの関東風すまし仕立て、翌日は白みそ仕立にしてみたら家族にも意外とスナリ好評でした。昆布でだしをとり、多めの白みそを入れることがコツみたいです。余った白みそで切り身魚を漬けて、高級な西京漬けもできました。 MC

メンバーのお気に入り VOL.99

我が家の冷凍庫にいつも入っている食品の一つが「大きめ天然むきえび」です。

市販品の中には塩が強かったり、臭みがあったりするものがあるのに比べて、このえびはその心配がないので和・洋・中華料理のどんなお料理にも使えます。

炒め物やお好み焼き、天ぷらのかき揚げ、大好きな海鮮パスタにも欠かせません。白菜を使い切りたくて八宝菜もよく作りますが、プリプリとしたむきえびの色で華やかになりますヨ。

パラパラのバラ凍結なので、必要な量だけをサッと取り出して下処理をせずに調理できるのもおすすめポイントです。



MC



商品カタログの袋や、冷蔵品・冷凍品・青果・パンがそれぞれ入っている大きな袋も戻してね!

米袋のリサイクル

