

件名【新庄みそ便り】

～創業80年の広島の味～

『新庄みそ便り』 ＊ ＊ ＊ vol.100(^O^)/ ＊ ＊ ＊

2012.8.16

<http://www.shinjyo-miso.co.jp/>

～～ みそ料理レシピ、広島ネタ、生活、プレゼント...  
"あなたの生活"応援!! ～～

{ } 様

★-----★  
毎日の暮らしに役立つ情報を"新庄みそ"よりお届けします！

★-----★

.. \*.. +☆. \*.. +☆. .

.. \*.. +☆. \*.. +☆. .

新庄みそNEWSもどうぞ！

新着情報・イベント等随時更新しています。

<http://shinjyo-miso.blogspot.com/>

.. \*.. +☆. \*.. +☆. .

.. \*.. +☆. \*.. +☆. .

-----  
Today's index-----

■ 《 ☆祝100号☆景品プレゼント(\*^^)v 》

■新庄みそからのお知らせ♪ 《 塩麴レシピ更新中です。 》

■新庄みそからのお知らせ2♪ 《 まなみのりさ メジャーデビュー♪ 》

■レシピ・おいしいお味噌料理 《 うなぎの山椒みそ焼き 》

■レシピ・おいしいお味噌料理2 《 ブロッコリーのサワー肉味噌和え 》

■レシピ・おいしいお味噌汁 《 えびとズッキーニの雑炊風スープ 》

■季節の行事情報 《 》

■知って得するお味噌のはなし 《 世界で食べられているみそ 》

■今月のお勧め商品はコチラ♪ 《 》

■ 《 ☆祝100号☆ 景品プレゼント(\*^^)v 》

講読して下さっている皆さまのおかげで

新庄みそ便り、も100号を迎えることができました！  
本当にありがとうございます(^^♪

感謝の気持ちを込めて、プレゼントをご用意致しました。

- ♪ 塩麴 200g
- ♪ 味噌力 (前月号で紹介しました本)
- ♪ はなちゃんのみそ汁(前月号で紹介しました本)

の3点セットをアンケートにお答え頂いた方から抽選で  
10名様にプレゼントさせていただきます(^o^)♪ぜひご参加下さい！！

ご希望の方は、下記の◆アンケート◆をメール  
([info@shinjyo-miso.co.jp](mailto:info@shinjyo-miso.co.jp))までお送り下さい。  
お待ちしております(^o^)/

#### ◆アンケート◆

週に何回くらいみそ汁を飲みますか？

《 》

みそを使ったおすすめマイレシピや好きなみそ汁の具 などなど

《 》

新庄みその中で好きな商品はありますか？

《 》

こんな商品が欲しい！こんなみそ料理を食べてみたい！！

《 》

もし宜しければ・・・メルマガの感想

《 》

お名前

《 》

ご住所

《 》

メールアドレス

《 》

電話番号

《 》

差し支えなければ・・・年齢

《 歳代 》

---

■新庄みそからのお知らせ1 《 塩麴レシピ更新中です。 》

---

身体にいい発酵食品への関心の高まりと、語呂合せから  
8月5日が発酵の日と認定されたそうです(^o^)♪  
みそはもちろんのこと、今注目の発酵万能調味料 塩麴、も  
ますます需要が伸びそうです(^^♪

新庄みそのHPにて、そんな注目の「塩麴レシピ」を掲載中です。  
手軽にできるものを続々と更新しておりますので、是非ご覧ください(^o^)  
また、「twitter」、「facebook」にて、レシピや新庄みその情報を  
リアルタイムでお知らせしておりますので、  
アカウントをお持ちの方は、是非「follow」や「いいね！」を  
お願い致します(^.^)

新庄みそアカウント

twitter [http://twitter.com/shinjyo\\_miso/](http://twitter.com/shinjyo_miso/)

facebook <http://www.facebook.com/shinjomiso>

更新しました、「塩麴レシピ」をご紹介します！！！！

☆ ネギとちくわの塩麴炒め ☆

【材料（2人前）】

しいたけ 2枚  
中ネギ 2本  
ちくわ 1本  
塩麴 大さじ1

【作り方】

- 1 しいたけを3mmの薄さに切る。
- 2 中ネギは3cmに切り、ちくわは薄切りにする。
- 3 しいたけとちくわを炒める。
- 4 中ネギを軽く炒め、塩麴をさっと和えたらできあがり。

---

■新庄みそからのお知らせ2 《まなみのりさ メジャーデビュー♪》

---

新庄みそとコラボレーションし「ドレみそ☆ロック！」  
‘Home Again ～愛のみそ汁～」を歌って下さっている  
‘まなみのりさ’。

ご当地アイドル決定戦で、見事グランプリになり  
今大注目されています♪

広島で‘ひろしま清盛美少女隊’としても活動され、  
また、今や全国区でも活躍されていますが、来る8月22日（水）  
メジャーデビューをされることになりました♪♪♪

メジャー1stシングルは《BLISTER》  
日本テレビ系「ピロロン学園」の8月のエンディングテーマになっています。

みなさん、是非応援して下さい(^o^)/

---

■レシピ・おいしいお味噌料理 《うなぎの山椒みそ焼き》

---

《うなぎの山椒みそ焼き》

♪ 材料 (4人分) ♪

うなぎの白焼き 2尾  
きゅうり 2本

A

みそ(甘口) 大さじ4  
実山椒 (生) 大さじ1  
酒 大さじ1と1/2  
みりん 大さじ1と1/2

塩 小さじ1/2

♪ 作り方 ♪

- 1 うなぎは1尾を4枚に切る
- 2 Aの実山椒は粗くたたき潰し、酒、みりん、みそと練り混ぜる。
- 3 ①の身の方に②を塗り付け、オーブントースターで4～5分焼く。
- 4 きゅうりは小口切りにし、塩を振り、しんなりしたら軽く絞る。
- 5 皿に④を敷いて、③のうなぎを盛る。

# 実山椒がなければ、粉山椒でも大丈夫です(^o^)  
お客様へのおもてなし料理にぜひ！ #

---

■ レシピ・おいしいお味噌料理2 《 ブロッコリーのサワー肉味噌和え 》

---

《 ブロッコリーのサワー肉味噌和え 》

♪ 材料 (2人分) ♪

ブロッコリー 150g  
合い挽き肉 75g

A

レモン汁 大さじ1  
味噌 小さじ2  
蜂蜜 小さじ1  
醤油 小さじ1

輪切り唐辛子 少々  
にんにく 1/2片  
生姜 1/2片  
長ねぎ 10センチ  
ごま油 小さじ2

♪ 作り方 ♪

- 1 ブロッコリーは房と芯を食べやすい大きさに切り、色よく塩ゆでする。にんにく、生姜、長ねぎはみじん切りにする。
- 2 ごま油で輪切り唐辛子、にんにく、生姜、長ねぎを香り良く炒め、挽き肉を加え、火が通ったらAを加え炒め煮る。
- 3 ブロッコリーを加え肉を絡めるようにサッと炒めて出来上がり。

☆ポイント☆

レモンの酸味でお味噌の味が締まってしっかりした味になります。  
野菜は温野菜なら何でもOK！もちろん、サラダにかけても美味しいです(^o^)

---

## ■レシピ・おいしいお味噌汁 《えびとズッキーニの雑炊風スープ》

---

### 《えびとズッキーニの雑炊風スープ》

淡泊な食材も、みそとチーズが強力アシスト！！

♪ 材料 ♪

ズッキーニ 1/2本  
玉ねぎ 1/3個  
にんにく 1/2片  
えび 10尾  
オリーブ油 大さじ1  
ごはん 150g  
みそ 大さじ2  
だし汁 3カップ  
塩こしょう 適量  
粉チーズ 適量

♪ 作り方 ♪

- 1 ズッキーニ1/2本はいちょう切りに、玉ねぎ1/3個、にんにく1/2片は粗みじん切りにする。
- 2 えび10尾は尾を残して殻をむき、背わたをのぞく。
- 3 鍋にオリーブ油大さじ1/2を熱して②を炒め、軽く塩こしょうをして取り出す。
- 4 オリーブ油大さじ1/2を足して①を炒め、だし汁3カップを注ぎ、さっと洗ったご飯150gを加えて5～6分煮る。
- 5 みそ大さじ2を溶き入れ、えびを戻し入れて2分煮る。
- 6 器に盛り、好みに粉チーズ適量をふる。

☆ アドバイス ☆

夏野菜はカリウムやビタミンCを多く含み、夏バテや紫外線によるダメージを防いでくれます。  
カリウム、ビタミンCは水溶性ですが、みそ汁の具にすれば流れた栄養も汁と一緒にいただけます。  
冷たいもので胃腸が疲れた時などは、温かいみそ汁をおすすめします(^o^)/

---

■季節の行事情報 《 》

---

---

■知って得するお味噌のはなし 《 世界で食べられているみそ 》

---

近年、みそはダイエットや生活習慣病、がん予防に効果のある健康食として、海外からも注目されるようになりました。  
2000年と2010年を比べると、みその輸出量は約2倍に増えています。

みその輸出先 ベスト5

- 1 アメリカ
- 2 大韓民国
- 3 カナダ
- 4 台湾
- 5 オーストラリア

内訳 北米**39%** アジア**38%** 欧州**16%** 大洋州 **6%**  
中東**1%** 出荷をしています。

またアジアには日本のみそとよく似た調味料や発酵食品があります。  
韓国ではテンジャンと呼ばれる味噌の一種や、唐辛子を主原料にする辛めの発酵食品コチュジャンがあります。  
中国にも唐辛子を主原料にする発酵食品のトウバンジャンや、少し甘めのテンメンジャンがあります。  
また、干し貝柱や、金華ハム、干しエビなどの高級食材をふんだんに使用したXOジャン (xo=extra old 最高峰の意味) という  
広東料理レストランのシェフが考案した調味料もあります。

成田空港内にも、「BLUE SKY MISO KITCHEN」という「みそ」をコンセプトにした、搭乗前に日本の味を楽しめるレストランもあります。  
成田空港をご利用の際は是非お立ち寄り下さい(^o^)

様々な国のみそを食べて、色々な味を楽しんで下さい♪

---

■今月のお勧め商品はコチラ♪ 《 万能調味料 3品 》

---

オリンピックの熱気さながらの暑い日が続きます(+\_+)  
そんな時こそ、スタミナのつくみそ料理を是非。  
新庄みその新商品をかけたみそ料理をこの夏のレシピに

加えてみて下さい(^^♪

『サンチュみそ』

さっぱり美味しいサンチュに焼き肉やキムチ、  
ご飯を巻いて、「サンチュ味噌」をかけてピリ辛  
韓国風味に仕上げ是非お召し上がり下さい(^o^)

『つけ麺のたれ』

広島発祥のご当地フード「つけ麺」。  
味噌をベースに、唐辛子、ゴマ油、お酢を  
入れたピリ辛たれです(\*^^)v

『味噌カツのたれ』

コクのある豆味噌に、まろやかな白味噌を合せた  
トンカツ用味噌たれ。甘口で揚げ物によくあいます(^\_^)/

---

しんちゃん ツイート中 ☆

ツイッターを始めました。  
新庄みそのキャラクター『しんちゃん』が、  
味噌を使った簡単料理のレシピやお得な情報を続々とご紹介中。

アカウント [shinjyo\\_miso](#)

★最後までお読みくださり、ありがとうございました★

---

☆新庄みそからのお便りは、毎月1回第3水曜日に配信予定です。  
等幅フォントで最適にご覧いただけます。

---

『新庄みそ便り』 2012/8/16号  
発行人 山本 弘樹 担当 山本 ・ 田村

-----

このメールマガジンは、弊社にてお買い物をされたお客さまや、  
プレゼントにご応募されたお客様にお届けしております。  
今後はこのようなお知らせメールが不要な場合には、  
お手数ですが下記メールアドレスまでお知らせくださいませ。  
[merumaga@shinjyo-miso.co.jp](mailto:merumaga@shinjyo-miso.co.jp)

▼メールアドレスの変更・解除手続きは、下記ページのお問合せ  
フォームからも可能です。

<http://www.shinjyo-miso.co.jp/contact.html>

- 
- 新庄みそ株式会社
  - 広島市西区三篠3丁目12-23
  - TEL:082 (237) 2101(代) FAX:082 (509) 0017  
MAIL [info@shinjyo-miso.co.jp](mailto:info@shinjyo-miso.co.jp)
-