

件名【新庄みそ便り】新商品発売のお知らせ 『塩麴』

～創業80年の広島の味～

『新庄みそ便り』 vol94

2012.2.15

<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-----

■新庄みそからのお知らせ♪ 《新商品発売のお知らせ 塩麴》

■レシピ・おいしいお味噌料理 《里芋のみそ風味炊き込み》

■レシピ・おいしいお味噌料理
《キャベツと鮭の重ね蒸し アーモンドみそソース》

■レシピ・おいしいお味噌汁 《元気がでる！根菜みそスープ》

■季節の行事情報 《第一回 瀬戸内うまいもんグランプリ》

■知って得するお味噌のはなし 《塩麴の作り方》

■今月のお勧め商品はコチラ♪ 《白菜の中華スープの素》

■新庄みそからのお知らせ♪ 《新商品発売のお知らせ 塩麴》

今話題の『塩麴』。新庄みそも、この3月より発売します(^o^)

『塩麴 (200g)』

色々な料理に使える万能調味料。

肉や魚に塗って焼くだけで旨味が増します。
必要量使用できるキャップ付タイプで便利です。
みそ屋の麴を使った、本格塩麴、おすすめです！！
体に優しい発酵食品を、手軽に美味しく召し上がってみて下さい☆

■レシピ・おいしいお味噌料理 《里芋のみそ風味炊き込み》

《材料（4人分）》

米 カップ3
里芋 小8～12個
油揚げ 1枚

炊き汁
だし カップ3
ゴールデン新庄みそ 大さじ3
酒 大さじ1と1/2

銀杏 12個（ゆでたもの）
黄柚子 適宜

《作り方》

- 1 米はといでたっぷりの水に浸しておく。
- 2 里芋はゆでて皮をむき、大きいものは2等分。
油揚げは熱湯で油抜きしてみじん切り。
- 3 炊飯器に水気をきった米を入れ、よく混ぜた汁を注ぎ、里芋と油揚げを入れて普通に炊く。
- 4 炊き上がったらさっくり混ぜて、銀杏を加え、器に盛って黄柚子のせん切りを散らす。

季節感あふれる炊き込みご飯。里芋にみそ風味がよく合います。

■レシピ・おいしいお味噌料理
《キャベツと鮭の重ね蒸し アーモンドみそソース》

《材料（2人分）》

新庄田舎みそ 60g
キャベツ 1/8個×2個分
甘塩鮭 2切れ
酒 50cc
砂糖 大さじ1と1/2
アーモンド 20g

《作り方》

- 1 みそ・酒・砂糖を鍋に入れ火にかけ、一度沸騰させ、火からおろし、刻んだアーモンドを入れる。

2 キャベツの葉の間にスライスした鮭を何ヵ所か挟み、耐熱容器に入れ電子レンジにかける。(600w 4分)

3 みそを皿に流し、2を盛り付ける。

♪ おいしくできるプロのコツ ♪

みそと調味料を合わせて火にかけ沸騰したら、すぐに火からはずしましょう。

練ってしまうと固くなり、味が強くなりすぎます。

刻んだアーモンドを入れるのは、熱いうちの方が混ぜやすいので熱いうちにしましょう。

鮭の切り身は薄くそぎ切りにして下さい。

バラバラになってもキャベツの間に挟むので気にせず切して下さい(*^^)v

■ レシピ・おいしいお味噌汁 《元気がでる！根菜みそスープ》

《材料 (3~4人分)》

豚肉 150g
(しゃぶしゃぶ用)
れんこん 1/2節
かぶ又は大根 1/4本
かぶ又は大根の葉 適宜
にんじん 1/2本
玉ねぎ 1個
新庄白みそ 大さじ2~3
豆乳 200~300cc
だし 400~500cc
(かつお)
塩コショウ 少々

《作り方》

- 1 れんこんは半月切りにする。かぶ又は大根はいちょう切り、葉は1cmくらいに切っておく。
にんじんは皮をむき、乱切り。玉ねぎは大きめに切る。
- 2 鍋に、かつおで濃い目にしっかりとだしをとって、こしておく。
- 3 鍋に2を400~500cc入れ、火にかけ、しゃぶしゃぶの要領で豚肉を広げて入れる。
- 4 3に葉以外の野菜を全部入れ、やわらかくなるまで煮る。
- 5 野菜がやわらかくなったら、豆乳を入れて、温まったところに葉を入れて弱火でひと煮する。
火をいったん止め、みそを入れ、よく溶かし、あとひと煮込みし、塩コショウで味付けする。

♪ 作るポイント！ ♪

みそは種類によって味が違うので量は調整して下さい。

豆乳のかわりに牛乳でも出来ます。

だし汁は濃く、多めにとっておいたほうが美味しく、最後の味や濃度の調節にも使えます。

♪ ワンポイントアドバイス ♪

具材を替えるとバリエーションが広がります！
お好みの具材で作ってみてください(^o^)

■季節の行事情報 《第一回 瀬戸内うまいもんグランプリ》

第一回瀬戸内うまいもんグランプリが開催されます☆
牡蠣や広島牛、地酒やスイーツなど、瀬戸内の美味しいものをつかった食の達人のメニューが大集合、瀬戸内グルメのお祭りです(^o^)

すこし温かくなって、外出しやすい季節になります。
美味しい瀬戸内グルメを食べに、是非足を運んでみてください♪

開催日程 2012年3月3日11:00～16:00（売り切れ次第終了）
開催場所 広島市 広島みなと公園 エントランス広場
住所 広島県広島市南区宇品海岸1丁目
アクセス 広島電鉄「広島港（宇品）」下車、
JR「広島駅」から広島バス21番「広島港行」～「広島港栈橋」下車

イベント料金 入場無料（料理は300円～500円）
主催者 瀬戸内うまいもんグランプリ推進委員会
問い合わせ先 海の道プロジェクト・チーム 082-513-2421

☆出品予定のかき蒸しまんじゅうは弊社赤みそ使用で、レストランアグリ
のオーナー黒田千春さんコラボ商品です。
まるごとかきが入っていてとても美味しいですよ(^o^)

■知って得するお味噌のはなし 《塩麴の作り方》

今話題の『塩麴』。
『米こうじ』を使っても作ることができます(*^^)v

作り方をご紹介しますので、是非作ってみてください！！

ボウルに麴200gをほぐしながら入れる。
塩60gと水300cc（生麴の場合は200cc）を混ぜる。

夏場は常温で1週間、冬場は10日～2週間ほど置いて下さい。

常温保存している間は、1日1回スプーンなどで全体をぐるっと
混ぜて、空気を入れて下さい。

一旦塩麴が出来たら、後は冷蔵庫に入れて保存。
1～2週間に1度混ぜて下さい。

■今月のお勧め商品はコチラ♪ 《白菜の中華スープの素》

『白菜中華スープの素』

白菜を入れるだけでできあがり、スパイスを利かせた人気商品です！
旬の白菜を温かいスープで召し上がってみて下さい(*^^)v
また、お好みの具を加えて、いろいろアレンジしてみてください♪

大河ドラマ「平清盛」。50周年記念のこの作品、みなさんはもう
ご覧になりましたでしょうか？
兵庫や広島の県知事さんが、画面がどうのこうのと本編以外でも盛り
上がっていますが、新庄みそもさらに広島を盛り上げるべく、関連商品
『安芸雅』を販売中です。『かきだし入りみそ』『いりこだし入りみそ』
『いりこみそ』をセットにした、お手軽に広島のお味をお楽しみ頂ける、
『安芸の宮島』をイメージしてつくった、『安芸雅』。
楽天市場内にて好評発売中です！
あとがきも商品紹介のようになってしまいましたが、この機会に是非
一度 召し上がってみて下さい(^o^)
<http://www.rakuten.co.jp/shinjyo-miso/>

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』 2012/2/15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

▼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
