

件名【新庄みそ便り】春の新商品発売のお知らせ♪

～創業80年の広島の味～

『新庄みそ便り』 vol95

2012.3.21

<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♪ 《塩麴製造遅延のお詫び》

■新庄みそからのお知らせ♪
《新商品発売のお知らせ
「サンチュ味噌」「つけ麺のたれ」「味噌カツのたれ》

■レシピ・おいしいお味噌料理
《一人暮らしのための“楽チン”みそ料理 1
ミネストローネの煮込みスープパスタ》

■レシピ・おいしいお味噌料理
《アボカドと甘エビの和風サラダ、柚子コショウソース》

■レシピ・おいしいお味噌汁 《アスパラと新キャベツのみそ汁》

■季節の行事情報 《今日は何の日 3月21日》

■知って得するお味噌のはなし 《手軽に活用「みそ玉」で食卓を豊かに》

■今月のお勧め商品はコチラ♪ 《サラダ通りシリーズ》

■新庄みそからのお知らせ 《「塩麴」製造遅延のお詫び》

先月販売を開始致しました、弊社新商品「塩麴」。
現在、ブームが追い風となり、予想を超える反響を頂いております。
連日、最大限の力で製造に取り組んでおりますが、
需要に追い付いておらず、満足のいく供給が出来ておりません。
多大なるご迷惑をお掛けしております。

皆様に少しでも多く商品をお届けできますよう、引き続き
努力して参りますので、何卒ご容赦頂けますよう、お願い申し上げます。

■新庄みそからのお知らせ♪
《新商品発売のお知らせ
「サンチュ味噌」「つけ麺のたれ」「味噌カツのたれ」》

便利なキャップ付「サンチュ味噌」「つけ麺のたれ」「味噌カツのたれ」

3月1日より、新商品3品を発売中です。

「サンチュ味噌」

コチュジャン、リンゴピューレ、にんにく、ごま・・・等を使用し、旨みを凝縮した味噌屋特製のサンチュみそです。
韓国風焼肉料理に是非(^o^)!

焼肉、生野菜、豆腐、のり巻きなどに付けてお召し上がりください！

「つけ麺のたれ」

つけ麺の発祥地、広島の味噌屋がつくった
ピリ辛味噌味の『広島風つけ麺のたれ』です。

冷水、お湯で2倍にうすめて、お好みの生麺のめんつゆとして
お召し上がり下さい！

「味噌カツのたれ」

豆味噌と白味噌の特製味噌カツのたれ。
白味噌がマイルドな甘めの名古屋風のたれです。

とんかつはもちろん、カキフライ、コロッケ、焼き魚等にかけて
お召し上がり下さい！

今回は、「つけ麺のたれ」のアレンジレシピをご紹介します(*^^)v

まぐろの辛味漬け

♪ 材料 (1人前) ♪

まぐろのさく 50g
つけ麺のたれ 10g

#お好みにゴマやねぎをトッピングして下さい#

♪ 作り方 ♪

- 1 まぐろのさくを食べやすい大きさに切る。
- 2 つけ麺のたれをかけてよく和える。
- 3 冷蔵庫で約30分漬けておく。
- 4 お皿に盛り、お好みでゴマやねぎ等をトッピングしてできあがり。

■ レシピ・おいしいお味噌料理

《一人暮らしのための"楽チン"みそ料理 1
ミネストローネの煮込みスープパスタ》

春は新しいスタートの季節。そんな慌ただしい季節におすすめの『簡単・美味しい、体によい』みそ料理をご紹介します。

ミネストローネの煮込みスープパスタ

♪ 材料 (1人分) ♪

スパゲティ 80g
じゃがいも 小1個
にんじん 2センチ
たまねぎ 1/4個
キャベツ 1枚
インゲン 2本
ソーセージ 2本
にんにく 1/2かけ
(みじんぎり)
オリーブオイル 大さじ1/2
固形スープの素 1/2個
新庄米みそ 大さじ1
水 3カップ
こしょう 少々
粉チーズ 適宜

♪ 下準備 ♪

スパゲティは長さを半分に折る。

じゃがいも、にんじんは皮をむく。じゃがいも、にんじん、たまねぎ、キャベツ(芯も含めて)は1cm角に切る。

いんげんは筋をとる。いんげん、ソーセージは1cmに切る。

♪ 作り方 ♪

- 1 フライパンにオリーブオイルを入れて中火で熱し、じゃがいも、たまねぎ、キャベツ、ソーセージ、にんにくを加え、全体に油が回る程度にさっと炒める。
- 2 水、固形スープの素を加えて沸騰したら、スパゲティを加える。スパゲティをほぐしながら表示時間通りにゆでる。ゆであがり1分前にいんげんを加え、みそ、こしょうで調味する。
- 3 器に盛り、粉チーズをふる。

☆ワンポイントアドバイス☆

具たくさんのスープは多めに作りおきしておいて、牛乳、カレールー、トマトジュースなどを加えれば、さまざまな料理に展開できます。みそは早めに入れると風味が飛ぶので最後に加えて下さい。

☆栄養バランスのよい『みそレシピ』☆

時間がないときは野菜をたっぷり加えた、主菜と主食を兼ねたワンプレートメニューを。
スパゲティは別ゆではなく、野菜入りのスープに加えて煮込めばひとつの調理器具で完結するので洗い物も少なくなります。野菜のビタミンCやカリウムは水溶性で煮汁に溶け出すので、煮汁ごと無駄なく食べられるスープパスタがおすすめです(*^^)v

■レシピ・おいしいお味噌料理

《アボカドと甘エビの和風サラダ、柚子コショウソース》

《アボカドと甘エビの和風サラダ、柚子コショウソース》

エネルギー 117kcal
食塩相当量 1.9g (1人分)

♪ 材料 (4人分) ♪

アボカド 1個
甘エビ 12尾

柚子コショウソース
柚子コショウ 小さじ1弱
薄口しょうゆ 大さじ2
酒 小さじ2
甘口白みそ 大さじ1
酢 小さじ1

サラダ油 大さじ2
青じそ(せん切り) 適宜
切り海苔 少々

♪ 作り方 ♪

- 1 アボカドは2cm角くらいに切る。甘エビは尾を切る。
- 2 アボカドと甘エビを器に盛り、柚子コショウソースの材料をよく混ぜ合わせ、1にかける。最後に青じそと切り海苔をのせる。

■レシピ・おいしいお味噌汁 《アスパラと新キャベツのみそ汁》

♪ 材料 (4人分) ♪

グリーンアスパラ 小4本

新キャベツ 葉2枚
だし カップ3と1/2
みそ 大さじ3
吸い口 (木の芽)

♪ 作り方 ♪

- 1 グリーンアスパラは下部の皮をむいて根元を切り、**2cm**幅の斜め切りにする。キャベツは食べやすくちぎる。
- 2 だしを煮立て、アスパラガスとキャベツをさっと煮て、みそを溶く。沸騰直前で火を止める。
- 3 椀に盛り、木の芽をあしらう。

■季節の行事情報 《今日は何の日 3月21日》

音楽家のヨハン セバスティアン バッハ、全日本サッカー元代表監督フィリップ トルシエ、小説家の江國香織 さんの 誕生日です。

国際人種差別撤廃デー

1960年のこの日、南アフリカのシャープビルで人種隔離政策（アパルトヘイト）に反対するデモ行進に対して警官隊が発砲し、**69**名が死去。この事件により、国連が人種差別に取り組む契機となりました。

カラー映画の日

1951年（昭和26年）のこの日、初の国産総天然色(カラー)映画『カルメン故郷に帰る』が公開されました。

また、2006年の3月21日、情報サービスtwitterに最初のツイートが投稿されました。

新庄みそもtwitterをしております、アカウントは@shinjyo_misoです。是非、チェックしてみてください！！

■知って得するお味噌のはなし 《手軽に活用「みそ玉」で食卓を豊かに》

春は新生活がスタートする季節です。
自炊を始める方もたくさんいらっしゃると思います♪

まず、食生活の基本は1日3食の習慣。
しかし、バランス良く食事をとるのは、難しいことです(+_+)

みそにかつお節ときざんだネギを混ぜて丸め、オーブントースターで焦げない程度に焼いた'みそ玉'を作っておくと便利です。
出汁がなくてもお湯を入れただけで簡単に香ばしいみそ汁ができます。
冷凍庫で1カ月は保存できます。
簡単にできるみそ汁を一品加えて、バランスの良い食事を、

そして栄養を補って下さい(^O^)

■今月のお勧め商品はコチラ♪

《サラダ通りシリーズ》

《サラダ通り からし酢みそ》

サラダ感覚の和風調味料。白みそをベースに酢・砂糖・からしなどを加えたまろやかな味です。

30gの少量の使い切りスティックタイプ（4本入り）ですので、必要な量だけすぐ使用でき、鮮度を保てます。定番のたこときゅうりのからし酢みそ和えや、湯びきの魚介類、蒸し鶏等にも合います！！

《サラダ通り ゆずみそ》

サラダ感覚の和風調味料。白みそをベースにゆずの皮をたっぷり加えて仕上げた上品な味わいです。

30gの少量の使い切りスティックタイプ（4本入り）ですので、必要な量だけすぐ使用でき、鮮度を保てます。シンプルな味ですので、素材の持つ旨みを引き出します。大根・里芋・こんにゃく等の田楽に是非(*^^)

日に日に暖かくなり、いよいよ春本番♪

新緑が綺麗な、外出するのに気持ちの良い季節になりました☆

広島には、平和記念公園や比治山公園、宮島などなど、桜の名所がたくさんあります。

今年の広島の桜の開花予想日は3/31日（土）、満開予想日は4/8（日）だそうです。是非お花見に出かけてみて下さい(^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』 2012/3/21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
-