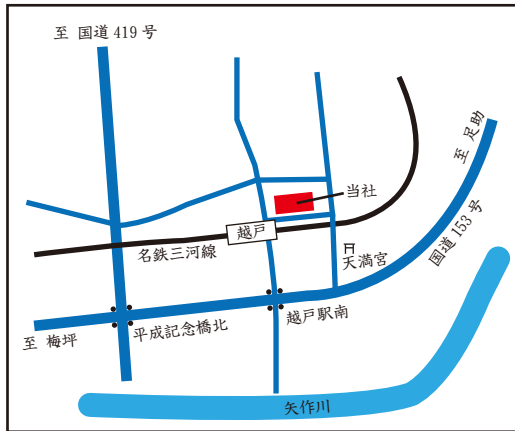


漬物の味噌 レシピ本

～「丸加の“おいしい”ブログ」でもレシピ紹介してます～



電車でお越しの方
名鉄三河線越戸駅下車
徒歩 20 秒
お車でお越しの方
国道 153 号線→駅南交差点を
駅方向へ曲がる→高架線をくぐり
右折→20M 進んだ左手が売店です。

株式会社 丸加醸造場

〒470-0332 愛知県豊田市越戸町上能田91
TEL 0565(45)1001 FAX 0565(44)0429
E-mail info@marukajozo.com



漬物の味噌とは？



丸加醸造場が造った
愛知特産の八丁味噌を
使用した漬物専用の
お味噌です。

漬物専用というと、野菜を漬けるという
イメージが出てくるとおもいます。

でも、このお味噌はそれだけじゃないんです！
お肉も黄身もお魚も漬けれちゃいます。

自前の味噌をベースにたまり、みりん、そして
さとうきびからできた砂糖を加えた味噌床。

味噌を作り、味噌漬も作る丸加醸造場だから
作れる味の良さは試す価値あります。

丸加醸造場について



4つある蔵の中で一番古い味噌蔵
創業当初、譲ってもらった味噌桶
は丸加醸造場の社歴より古いもの
もあります。



味心伝承

「あじごころでんしょう」と読み
ます。その時代に味はあわせて
いきますが、本質は見失わない
ようにするという意味が込められて
います。

昭和2年(1927)に現在の地で味噌、たまりの
蔵元として創業しました。

戦後から山ごぼうの味噌漬を造り始め、今
では丸加醸造場の看板商品となりました。
味噌漬の味の良さから「そのお味噌を分けて
欲しい」と言って下さるお客様もいらっしや
います。お味噌が出来上がるのが一夏二冬、
味噌漬は一夏一冬の間、熟成させます。

深い味わいは丸加醸造場の原点です。






サンドイッチにしても味噌味が効いておいしいです。

クリーミー！アボガドの味噌漬

材料

アボガド：半分

漬物の味噌：アボガドと同じ量（大さじ4杯くらい）

- ①  種と皮をとります。
- ②  ラップを敷いたお椀に入れると無駄なくなじみます。まんべんなく味噌がいきわたったらラップの上を閉じて、冷蔵庫で1日寝かせます。
- ③  取り出したら余分な味噌は洗い流します。あとは、食べやすい大きさに切ったら出来上がり。






超下定番簡単レシピ

朝作って、夜食べる！きゅうりの浅漬け

材料

きゅうり：2本

漬物の味噌：きゅうり2本と同じ量（大体でいいです）

- ①  きゅうりのヘタを切って、縦に半分にカットします。
- ②  容器に入る大きさに長さを調節して、きゅうりと漬物の味噌を1：1で漬けます。全体が漬かるようにしてください。
- ③  半日、冷蔵庫で寝かせれば出来上がり。




焼いたときに香る味噌のコゲが
おいしさを際立たせます。


香ばしさ UP! 食欲 UP! 豚肉味噌漬

材料

豚ロース：カツ（ステーキ）用 酒：50cc

漬物の味噌：画像を参考に

- ①  豚肉の両面に味噌を塗ります。1枚ずつラップで包むと使いやすいです。包んだら冷蔵庫で1日から2日寝かせます。寝かせ終わったものはラップのまま冷凍保存もできます。

- ②  お味噌が中まで染みたら味噌を落として焼きます。焼き始めに酒50ccをフライパンに入れフタをして軽く蒸し焼きにします。片面に焼き目が付いたらもう片面も焼いて出来上がり。

肉の臭みも味噌の消臭力が消してくれます。ポイントは中までしっかり漬けること !!




味噌の力で魚の臭みも消して
「おいしく」してくれます。


ギュッとおいしい! ブリの味噌漬

材料

ぶり：切り身 お好みでみりん、しょうが

漬物の味噌：切り身と同量（切り身1枚に大さじ4杯くらい）

- ①  ラップの上で味噌を両面に塗ります。ラップで包んだら、冷蔵庫で1日寝かします。（みりん、しょうがはあらかじめ味噌に混ぜてから塗ってあげましょう）

- ②  ラップから取り出したら身につける味噌は洗い流して焼きます。こんがり焼けたら出来上がり！

魚の臭いに敏感な方はしょうがを加えて下さい。
甘みが欲しい方はみりんを加えましょう。




いつものチーズにちょっと
一工夫。味の変化を愉しむ。


ワインと楽しむ。カマンベール味噌漬


材料

カマンベール：1/2 パック

漬物の味噌：画像を参考に

- ①  断面から味がしみ込んでいきます。ホールの場合は1/6 カットしましょう。

- ②  ラップで包むと味噌の量も少なくてすみます。冷蔵庫で1～2日寝かせます。1日で半漬かり、2日で全部漬かります。

- ③  取り出したら余分な味噌は洗い流します。お皿に盛って、出来上がり。




滑らかな食感と濃厚なコク。
ご飯との相性は最高。


簡単でおいしい珍味！黄身の味噌漬

材料

黄身：好きなだけ

漬物の味噌：容器の底から1cm くらいの量

- ①  容器に底から1cm くらい味噌を入れ上にガーゼをしきます。

- ②  黄身を置く場所に軽くへこみをつけます。黄身を置いたらフタをして冷蔵庫で4日寝かせます。

- ③  あったかご飯にのせれば出来上がり。




帆立の旨みがギュッと濃縮されて、おつまみに最高。


旨み爆発！帆立の味噌漬

材料

帆立：お好きな量 バター：適量 サラダ油：適量

漬物の味噌：ほたてと同じ量（画像参考）

- ①  ビニール袋に帆立をいれて、味噌は帆立が隠れるくらい入れてます。ビニール袋の空気を抜いて冷蔵庫で1日寝かせます（夕方仕込んだら次の日の夕方まで）。

- ②  取り出したら余分な味噌は洗い流します。フライパンを熱し、バターとサラダ油をなじませ帆立を焼き始めたらすぐフタをしましょう。片面がきつね色よりちょっと濃い色に仕上がれば出来上がり。

バターだけだとコゲがキツくなります。
冷めてもおいしいのでお弁当のおかずにも Good!





セロリの香りと味噌の香りが良く合う一品。

簡単！シャキシャキ！セロリの浅漬け

材料

セロリ：お好みの量

漬物の味噌：容器の中でセロリ全体が漬かる量

- ①  セロリの葉っぱは除いて容器に入る長さに切ります。茎にある筋を包丁でむいてあげます。
- ②  味噌で漬けます。セロリ全体が漬かるようにしてあげます。半日漬けたら味噌は洗い流してください。食べやすく切って出来上がり。

筋取りはおいしく食べるために重要です（筋が口に残ります）。漬けてから切るようにしましょう（漬かりすぎ防止）。