

漬物味噌 レシピ紹介

自宅で気軽に漬けてね

味噌の蔵元である豊田市猿投地区越戸町の(株)丸加醸造場(岩瀬浩司社長)が、漬け物専用味噌を活用したレシピ小冊子を用意した。



レシピ小冊子を手にする丸加醸造場4代目社長の岩瀬浩司さん。同社では山ごぼりの味噌漬けが看板商品となっている。

豊田越戸市町 (株)丸加醸造場 岩瀬 浩司さん

これは、同社の主力製品である漬け物専用味噌の普及を図るのが狙い。自宅で味噌漬けを作

る人はいるものの、「食材に合わせた漬け方がわからない」「作ってみたものの辛すぎて食べられない」などの声も多いそう。そんな声にこたえて、自宅でも簡単に作れる味噌漬けレシピを小冊子にまとめた。

肉・魚・チーズを 美味しい味噌漬に

冊子ではキュウリをはじめ、豚ロース、鶏卵の

黄身、ホタテ、カマンベールチーズなどを使った

8種類のレシピを掲載

それぞれ食材に合わせて

味噌の量や、冷蔵庫で

寝かせる日数が書いてあ

るのでありがたい。キュウ

リの浅漬けの場合は、

キュウリと味噌の量を1

対1にし、半日冷蔵庫で

寝かせれば出来上がり。

肉や魚は脂身のあるもの

の方がほどよく味噌がしみ込むという。

丸加醸造場は昭和2年、味噌、たまりの蔵元

として創業。岩瀬浩司社長(33)が4代目だ。岩

瀬社長は「近年、豆味噌(赤味噌)を使った味噌汁を好んで食べる人が

少なくなってきたように感じます。この小冊子には女性に人気のアボカド

や、手軽に漬けられるキュウリやセロリのレシピ

も載せました。子どもからお年寄りまでおいしく

食べてもらえらと思いま

す」と話してくれた。

漬け物専用味噌は1kg

税込み356円。レシピ小冊子は豊田市西町店や

長久手市の温泉「ござり

っせ」でも配布している。レシピは丸加醸造場

ブログでも紹介中。豊田市越戸町上能田91。営業

時間は月～土曜の8時半～17時。問合せは同社(☎45・1001)へ。

【貞島容子】