

# 味噌から搾った 味噌たまり

味噌たまりは、180kgの味噌から約40kg程しかとれないとても貴重な調味料です。その40kgの味噌たまりには、180kg分の味噌の旨味がすべて凝縮されています。通常よりも糍歩合が多い味噌から搾っているのです。とてもまろやかな味わいです。(1本150ml入 要冷蔵)



## \* お醤油の代わりに \*

おひたし・お刺身にかけたり、  
とろろ・卵かけご飯の味付けに。



## \* お吸物、うどん・そうめんのつゆに \*

お吸物は、味噌たまりを10~11倍の dashi で薄めて、お好みの具を入れてください。  
うどんつゆは、だし300mlに味噌たまり大さじ2が一人前の目安です。



## \* 炊き込みご飯に \*

米3合はといで水切りする。椎茸100gは薄切り、舞茸100gは小房に分けてざく切り、人参80g(約1/2本)・油揚げ1枚は細切り、鶏肉100gは2cm角にする。炊飯器に米・味噌たまり大さじ5を入れ、3合の目盛りまでだし(または水)をはり、具を入れてご飯を炊く。



その他に煮物・茶碗蒸し・  
パスタの味付けなどに。  
ごま油を少し足してサラダ  
のドレッシングにも。



(有) 新山食品加工場

秋田県横手市平鹿町樽見内字相川野 3

TEL 0182-24-1028 FAX 0182-24-1098

ブログ(ほぼ)毎日更新中 → <http://blog.goo.ne.jp/niiyama-syokuhin>