

おすすめみそレシピ

クルミみそ餅
少し焦げた、クルミみそが
香ばしい簡単レシピ。



一人 195 kcal

材料 4人前
お餅 6~8個
＜クルミみそ＞
クルミ(みじん切り)20g、みそ50g、酒大さじ1、
みりん小さじ2、砂糖大さじ1

作り方
①耐熱容器にクルミ以外の＜クルミみそ＞の材料を入れて、よく混ぜ合わせる。少し隙間をあけてラップをかけ、電子レンジ(600W)で1分加熱してクルミを加えてよく混ぜる。
②餅をトースターで焼き色がつくまで焼く。焼き色がいたら上面に＜クルミみそ＞をぬり、少し焼き色がつくくらいまでさらに焼いて器に盛る。

ジャガイモのみそ煮

ご飯が進むしっかり味の煮物。
ジャガイモはしっかりと炒めてから
煮込みます。



一人 530 kcal

材料 2人前
ジャガイモ(男爵)2個、豚バラ肉(薄切り)150g
＜調味料＞
酒大さじ2、みりん小さじ2、砂糖大さじ1、
しょうゆ小さじ2、みそ大さじ1、サラダ油適量

作り方
①ジャガイモは4cm角に切る。豚バラ肉は幅3cmに切る。
②鍋にサラダ油を中火で熱し、豚バラ肉を焼く。さらにジャガイモを加えて3分炒める。
③(2)にかぶるくらいの分量外の水を加えて沸騰させ、＜調味料＞の材料を加えて落とし蓋をし、煮汁がほぼなくなるまで煮る。

関西風どらみそ



材料 4人前

超特ぞうに味噌(甘口) 200g
こがね丸餅「源寿」 4~8個
だし汁 500ml
里芋 4~8個
大根(細めのもの) お好みで
金時人参 小さいもの1本
塩 ひとつまみ
かつおぶし お好みで
ゆず皮 お好みで

作り方

1. 昆布とかつおでだしをとる。
2. 里芋、大根、金時人参などは輪切りにする。
3. だしの中で具材が柔らかくなるまで煮る。
4. 丸餅「源寿」を別の鍋でゆでる。レンジでも可。
5. 火を弱め「超特ぞうに味噌」を溶き入れる。
6. 塩を軽くひとつまみ(甘さが引き立ちます)
7. お椀に注ぎ、柔らかくなった丸餅を入れる。
8. お好みでしたゆでしたみつばを添える
(かつおぶし、ゆず皮はお好みで)



有機JAS認定
魚沼特別栽培糯米、
水は名水・津南の
地下水使い、杵つき
手作業で丸めた丸餅
こがね丸餅「源寿」
450g 1,944円(税込)

ポイント

- 具は「円満に暮らせるように」と丸く切ったものを使うのが関西風の特徴です。
- 里芋は塩水で茹でてぬめりをとっておくと美味しいです。
- 里芋や丸餅を別の鍋で調理するのが難しい場合は電子レンジで軽く加熱処理しましょう。

期間限定 迎春商品

11月下旬より発売開始

最高級白味噌

一番人気

超特
どら味噌

国産の大鶴大豆と国産のコシヒカリ、
赤穂産の塩等、こだわりの原料を
使用して、麴歩合30割で作上げた
究極の白味噌です。

塩分 約4.9%
麴歩合 30割



商品番号[2]
超特ぞうに味噌 1kg
＜ガセット袋入＞
3,888円(税込)

商品番号[1]
超特ぞうに味噌 500g
＜ガセット袋入＞
1,944円(税込)

＜超特＞ぞうに味噌の
便利なカップ入りタイプ

商品番号[3]
超特ぞうに味噌 500g
＜カップ入＞
2,052円(税込)

超特
どら味噌

塩分 約4.9%
麴歩合 28割強

商品番号[5]
ぞうに味噌 1kg
＜ガセット袋入＞
3,240円(税込)

商品番号[4]
ぞうに味噌 500g
＜ガセット袋入＞
1,620円(税込)

贈り物にも
喜ばれています

贈答用の組み合わせも
ご要望に応じます。

商品番号[6]
ぞうに味噌/かみがた
/懐石赤だし 各800g
＜みやこ樽入＞ 5,940円(税込)

商品番号[7]
ぞうに味噌/
本印赤だし
各800g
＜みやこ樽組
ケース入＞
5,400円(税込)

商品番号[8]
ぞうに味噌/
かみがた
各800g
＜ポリ樽組
ケース入＞
4,320円(税込)

大源味噌は多数のメディアで紹介されています。



創業文政六年
株式会社 大源味噌

0120-17-4130
いーな よいみそ

www.daigen-miso.com

【本店】〒542-0073 大阪市中央区日本橋 2-5-6

電話 06-6641-5463 FAX 06-6634-1002

【大丸 心斎橋店】〒542-8501 大阪市中央区心斎橋筋 1-7-1 本館地下 1階

電話 06-6271-1231 (内線 2685)