

簡単
美味し〜い!



●音楽家の大貫妙子さんから教えていただいた「へうげ味噌を使った味噌鍋」・・・
あまりに美味しく簡単なので、こっそり(!?)ご紹介します。大貫さんが名づけ親でもある「イイお嫁さんの素」と、大貫さんが秋田で作っているお米で作った「麴」がたっぷり入った今回の「へうげ味噌」で作ります。これは、あまりに「大貫さんバージョン」鍋で、素敵に、美味しい味なのです。(編集部・イラスト:工藤 元子)



●へうげ味噌

700g入り...1,327円

1kg入り...1,698円

●イイお嫁さんの素

20g×2袋入り...890円



長ねぎ
(1~2本)



豚バラ肉
(200~300gくらい、
半分にカット)



木綿豆腐(1丁)



水菜(1把
シャキシャキ感を
大事に。最後にいれます)



もやし
(少量です)



白菜
(1/4、一口大に
カット)



ごぼう
(1本
ピーラーで
ササガキに)



大根
(1/2位、縦にピーラーで
長くスライス。沢山入れる
のが大貫さん流)



皮むき
「ピーラー」

へうげ味噌と
豚バラ肉の
相性は抜群!

「味噌鍋」

す〜く
美味し〜い



作り方

- 1、鍋に水を入れて、沸騰したらまほろばオリジナル「お嫁さんの素」まるまる1袋を全部入れます。スライスした大根とささがきにしたゴボウをいれます。
 - 2、暫くしたら、白菜(適量)と豚のバラ肉、豆腐もいれます
 - 3、味噌をこのだし汁で溶きながら投入。(お好みで...の量でOK)
 - 4、長ネギを、水菜、もやし(少量、入れ過ぎずに)を食べる少し前にいれます。
- ※材料はだいたい4人分です。種類、分量は調整ください。※たっぷりと麴が入った「へうげ味噌」は十分な甘さと旨味があります。調味料はまほろばオリジナル「イイお嫁さんの素」と「へうげ味噌」のみ!他の調味料は入れません。