



広島県の郷土料理が手軽に楽しめる



『かきの土手鍋』

赤/白/豆味噌の3種類の味噌をブレンドし、甘口でコク深い鍋の素です。

【赤味噌】は麦味噌と米味噌をブレンドした合わせ味噌の赤味噌。

じっくり熟成させた麦味噌と、米味噌を合わせた特有の香りと濃厚な旨みの特徴です。

【白味噌】は農薬を使用していない白目大豆と国産米を使用したまろやかな甘味の特徴。

入念に仕込んだ白味噌は、牡蠣との相性抜群です。

【豆味噌】は国産大豆を使用してじっくり熟成させて作られています。

豆味噌は煮込めば煮込むほど味に深みが出るため、牡蠣の土手鍋に最適です。

まずやみその「かきの土手鍋」をぜひ味わってみてください。

■材料(4人前)

かきの土手鍋の素 1袋/生牡蠣 約400g/えのきだけ 1袋/白ネギ 2~3本/三つ葉 少々/
豆腐 1丁/白菜 1/2株/椎茸 1パック/白滝 1/2袋/水 1/2カップ(100cc)

■作り方

①鍋に本品1袋と水を入れ、混ぜながら強火で煮立たせていきます。

②初めに白菜を入れて水分を出し、焦げ付かないようにします。

③牡蠣を入れ、続いて他の材料を煮えにくい順に入れ、煮立てば出来上がりです。

※おろし生姜や七味を少々加えると、いっそう風味が増します。

※お好みにより、味噌と水の量を加減してください。

※最後にうどん・餅・ご飯などを入れても美味しく召し上がれます。



名称: かきの土手鍋の素

原材料名: 米みそ(米、大豆(分別生産流通管理済み)、食塩)(国内製造)、
水あめ、麦みそ(大麦、大豆(分別生産流通管理済み)、食塩)、
豆みそ(大豆(分別生産流通管理済み)、食塩)、
醸造調味料、エキス(かつお節、酵母)、
食塩/酒精、調味料(アミノ酸等)、
増粘多糖類、(一部に大豆を含む)

内容量: 250g

栄養成分表示: エネルギー203kcal、たんぱく質7.2g、
(100gあたり) 脂質2.9g、炭水化物37.0g、食塩相当量5.8g
(財)広島県環境保健協会 分析

賞味期限: 10ヶ月

保存方法: 直射日光を避けて保存

製造者: 株式会社ますやみそ

広島県呉市焼山西2丁目2-8