

件名【新庄みそ便り】 ホームページリニューアルしました!

~創業80年の広島の味~

『新庄みそ便り』 vol93

2012.1.18

<http://www.shinjyo-miso.co.jp/>

~~ みそ料理レシピ、広島ネタ、生活、プレゼント...  
"あなたの生活"応援!! ~~

{ } 様

★-----★

毎日の暮らしに役立つ情報を"新庄みそ"よりお届けします!

★-----★

. . . \* . . + ☆ . . \* . . + ☆ . . .

. . . \* . . + ☆ . . \* . . + ☆ . . .

新庄みそNEWSもどうぞ!

地域活動・イベント等随時更新しています。

<http://www.shinjyo-miso.co.jp/event/index.php>

. . . \* . . + ☆ . . \* . . + ☆ . . .

. . . \* . . + ☆ . . \* . . + ☆ . . .

-----  
Today's index-----

-----  
■新庄みそからのお知らせ♪ 《ホームページリニューアルしました!》

-----  
■新庄みそからのお知らせ2♪ 《入試問題がサットとける味噌》

-----  
■レシピ・おいしいお味噌料理 《鮭と長芋のみそ風味グラタン》

-----  
■レシピ・おいしいお味噌汁 《ベーコンとほうれん草のみそスープ》

-----  
■季節の行事情報 《広島オイスターロード・かき小屋》

-----  
■知って得するお味噌のはなし 《みそを味わう『焼く』》

-----  
■今月のお勧め商品はコチラ♪ 《新庄 鍋シリーズ》

-----  
■新庄みそからのお知らせ2♪ 《ホームページリニューアルしました!》

新庄みそのホームページが本日1月18日(水)にリニューアル致しました!

商品紹介のページを充実させ、スペシャルコンテンツや、お料理レシピなど  
お得な情報が増えました(\*^^)v

また、通販サイト『楽天市場』や購入やモニタリングのできる『モニカツ』、  
などにも簡単にアクセスできるようになりました♪

これから、さらに充実したページとなるよう、社員一同頑張っていきます。

より綺麗に、見やすく使いやすくなった『新庄みそのホームページ』に是非是非アクセスしてみてください(^o^)/

facebookの『いいね!』や、twitterのフォローもお待ちしております。

「新庄みそ」で検索、または、  
<http://www.shinjyo-miso.co.jp> と入力下さい！

---

## ■新庄みそからのお知らせ2♪ 《入試問題がサットとける味噌》

---

受験生応援キャンペーン企画商品の「入試問題がサットとける味噌」

脳みそに効き、学業を助けるとされる「ミソ地藏」で有名な才蔵寺様に御祈祷頂いた、縁起ものです。  
(ミソ地藏様の頭に味噌をのせ祈願すると合格が叶うと言われています。)

これからの受験シーズンを、万全の状態でのりきって頂けるよう、体にやさしいみそ汁で受験生の皆様に応援します(^o^)/

2011/12/20～2012/3/31までの期間限定商品です。  
是非一度手にとってみて下さい！！

※才蔵寺とは  
戦国時代に活躍した武将で可児才蔵（かにさいぞう）を祭るお寺で、広島市東区にあります。可児才蔵は晩年に貧しい人々にみそを配り、社会奉仕に努めたと言い伝えがあります。

---

## ■レシピ・おいしいお味噌料理2 《鮭と長芋のみそ風味グラタン》

---

♪ 材料（4人分） ♪

鮭切り身 4切れ  
長芋 250g  
たまねぎ 1/2個  
カリフラワー 50g  
モツアレチーズ 80g

《みそソース》

みそ 40～50g（使う味噌の塩分で調整）  
酒 大さじ3  
みりん 大さじ2  
トマト水煮缶詰 150g  
砂糖 小さじ1/2  
塩・こしょう・オリーブ油・サラダ油 各適宜

♪ 作り方 ♪

鮭は3等分し、塩、こしょう各少々をふる。  
サラダ油少々で表面を色よく焼く。

長芋は皮をむき、1cm厚さの輪切りにする。  
カリフラワーは子房に分け、さっと茹でておく。

たまねぎはみじん切りにし、オリーブ油大さじ1でしんなりと炒め、  
混ぜ合わせたみそソースを加えて弱火で約7～8分間煮る。

耐熱容器に鮭、長芋、カリフラワーを入れ、みそソースをかけて、  
薄切りにしたモツアレチーズで覆い、220度に温めておいた  
オーブンで10～15分程度焼く。（チーズはピザ用チーズでもよい。）

---

## ■ レシピ・おいしいお味噌汁 《ベーコンとほうれん草のみそスープ》

---

### ♪ 材料（4人分） ♪

ベーコン 8枚  
（薄切り）  
ほうれん草 100g  
たまねぎ 1/2個  
にんにく 1かけ  
だし カップ3と1/2  
（または☆鶏ささ身スープ☆）  
新庄ゴールデンみそ他（淡）大さじ2  
吸い口（こしょう）  
サラダ油

### ♪ 作り方 ♪

- 1 ベーコン、ほうれん草は3cm長さに切る。  
たまねぎは1cm幅に切る。にんにくは薄切り。
- 2 サラダ油またはオリーブ油でにんにく、たまねぎ、  
ベーコンの順に炒め、香りが出てきたら、だし、  
またはスープを加える。  
アクを取ってみそを溶き、ほうれん草を加え、  
沸騰直前で火を止める。
- 3 器に盛り、こしょうをふる。

☆鶏ささ身スープ作り方☆  
4人分（カップ3と1/2）

水カップ4と1/2～5を煮立て、  
鶏ささ身4本（細いものなら5本）を加える。

アクをていねいにすくい、中火にし、  
分量がカップ3と1/2になるくらいまで煮る。

♪和・洋・中すべてに使える、長時間煮込む必要もないので  
手軽にできます！

---

## ■ 季節の行事情報 《広島オイスターロード・かき小屋》

---

広島の名産といえば“牡蠣”。  
秋から冬にかけてが旬のかきは、まさに今が一番美味しい季節です。  
『広島 オイスターロード』という、美味しい牡蠣が食せる名所もでき、  
盛り上がっています。

今年は『広島三越』の屋上にも、オイスターガーデンが登場し、広島市内でも、新鮮な牡蠣を食べることができるなりました♪  
新庄みそも、『かきだし入りみそ』を提供させて頂いております(^^♪

すこし寒いですが、こんな時こそお近くの『かき小屋』で、旬のかきを堪能  
してみてください!(^^)!

(焼き牡蠣 1kg 1000円～  
その土地土地の名産もあります♪)

宇品店  
広島市南区宇品海岸1丁目 (広島みなと公園内)

三原店  
三原市糸崎9丁目 (糸崎神社前埋立地内)

呉店  
呉市天応大浜3丁目3-3-内 (呉ポートピアパーク東隣)

広島オイスターガーデン  
広島県広島市中区胡町5-1 (広島三越屋上)

---

■知って得するお味噌のはなし      《みそを味わう『焼く』》

---

素材の持ち味を生かすシンプルな調理法『焼く』  
パッと焼いても、漬け込んで焼いてもよし。  
みその持つ芳しい香りが食卓いっぱいになり、食欲もすすみます!(^^)!

昔から、みそそのものを焼いただけでもごはんのおかずになったほどです  
から、みそを焼くというのは、日本人の味覚に深く根差したもののな  
のかもしれない。

その上、みそには、生臭さを消す消臭効果も抜群。みそ漬けにした魚や肉  
をサッと焼いてたべるのがおいしいのもうなずけます。

みそを使った焼物は香りが命。ですから、食べる直前に塗るのがコツ。  
漬けこんであるものでも、焼く直前にもう一度薄くみそを塗ると、香ばし  
さが増します。  
また、焦がすぐらいの方がおいしさ、香りがアップします(^o^)

そんな料理方法にピッタリなのが、  
新庄みその「焼いてみそ」。  
魚や鶏肉のみそ焼などお手軽にみそ焼き料理ができ上がります。  
こちらの商品もぜひ、お試し下さい！

---

■今月のお勧め商品はコチラ♪      《新庄 鍋シリーズ》

---

寒い冬に食べたい『鍋料理』。  
新庄みそは、定番・人気の鍋の素をラインナップ。

広島郷土料理が手軽に味わえる 『かきの土手鍋の素』  
肉・魚・野菜・・・どんな素材にもあう 『ちゃんこ鍋の素』  
体を温め、ほどよい辛さが食欲を増進 『キムチ鍋の素』

濃縮タイプで便利なキャップ付きです。  
新庄みそ鍋シリーズで、寒い冬をのりきって下さい!(^^)!

---

もう、昨年話になりますが「ご当地アイドルNo1決定戦U.M.U  
AWARD2011」が12月27日東京の新宿明治安田生命ホールで開催され、  
中四国代表のわれらが「まなみのりさ」さんが、みごと優勝されました。  
おめでとうございます!!

先月号にて、狙うは優勝!などと書いてしまいましたが、なんと  
本当に優勝してしまいました。実力派のユニットが勢ぞろいで激戦  
だったということで、びっくりと言おうか、当然!と言おうか、とに  
かく私もとってもうれしいです(^O^)/

当日の様子はyoutubeにもアップされています。

新庄みそはこれからも「まなみのりさ」とともに全国の方に  
みそのよさをPRしていきたいと思っております。

みなさんも引き続き応援よろしくお願いします!

ホリプロオフィシャルサイト↓↓  
<http://www.horipro.co.jp/umu/>

しんちゃん ツイート中 ☆

ツイッターを始めました。

新庄みそのキャラクター『しんちゃん』が、  
味噌を使った簡単料理のレシピやお得な情報を続々とご紹介中。

アカウント [shinjyo\\_miso](#)

★最後までお読みくださり、ありがとうございました★

★商品のご意見・ご感想・ご質問などBBSへの書き込みもお待ちしています。  
>>> <http://www.shinjyo-miso.co.jp/voice.htm>

---

☆新庄みそからのお便りは、毎月1回第3水曜日に配信予定です。  
等幅フォントで最適にご覧いただけます。

---

『新庄みそ便り』 2012/1/18号  
発行人 山本 弘樹 担当 山本 ・ 田村

-----  
このメールマガジンは、弊社にてお買い物をされたお客さまや、  
プレゼントにご応募されたお客様にお届けしております。

今後はこのようなお知らせメールが不要な場合には、  
お手数ですが下記メールアドレスまでお知らせくださいませ。

[merumaga@shinjyo-miso.co.jp](mailto:merumaga@shinjyo-miso.co.jp)

▼サイトからもメールアドレスの変更・解除手続きができます。

▼お手数ですが、下記ページからお願いいたします。

<http://www.shinjyo-miso.co.jp/mailmaga.htm>

-----

□■□ 新庄みそ株式会社

□■ 広島市西区三篠 3 丁目12-23

□ TEL:082 (237) 2101(代) FAX:082 (509) 0017

MAIL [info@shinjyo-miso.co.jp](mailto:info@shinjyo-miso.co.jp)

---