

件名【新庄みそ便り】ミソガール誕生☆

～創業80年の広島の味～

『新庄みそ便り』 vol96

2012.4.18

<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！
新着情報・イベント等随時更新しています。
<http://shinjyo-miso.blogspot.com/>

.. *.. +☆. *.. +☆. . .
.. *.. +☆. *.. +☆. . .

Today's index-----

■新庄みそからのお知らせ♪ 《ミソガール誕生☆》

■新庄みそからのお知らせ2♪
《「まるごと安佐南&安佐北。」に新庄みその商品が掲載されました！》

■レシピ・おいしいお味噌料理 《たけのこの鉄砲和え》

■レシピ・おいしいお味噌料理 《和風オムライスみそ風味》

■レシピ・おいしいお味噌汁 《セロリとさやいんげんのみそ汁》

■季節の行事情報 《広島ゴールデンウィークイベント情報》

■知って得するお味噌のはなし 《みそを味わう 和える》

■今月のお勧め商品はコチラ♪
《新商品3品 味噌カツのたれ サンチュ味噌 つけ麺のたれ》

■新庄みそからのお知らせ 《ミソガール誕生☆》

ミソガールとは、味噌を食し、美と健康を目指すフツの女性たち。
いつか母になる自分とまだ見ぬわが子のためにキレイな体を贈る

ゲシエンクプロジェクトの一つです。

「味噌力」という、みその効果を書かれた本を出版された味噌研究の第一人者「渡邊敦光」先生も活動を応援している「ミソガール」。
先生の指導も受けながら、日々、みそ汁やみそ料理を作ったり、味噌について学び、取材やパーソナリティ、雑誌やテレビのモデル、イベント企画など楽しい活動をしながら、情報を発信しています。
また、「まなみのりさ」とのコラボも検討中です。

メンバーも皆さん生き生きして綺麗な方ばかり。
みそレシピのレパートリーもどんどん増えてきています。
その活動をHPやフェイスブックで公開し、仲間を増やしています。

味噌を食べて、健康、美容を楽しみながら勉強しませんか？

応募資格は、心も体もキレイを目指したい方。
ゲシエンプロジェクトに賛同してもらえる方。

是非下記アドレスで、ミソガールの情報をチェックしてみてください☆

ミソガールHP <http://miso-girl.com/>
ミソガールフェイスブック <http://ja-jp.facebook.com/MG.geschenk>

■新庄みそからのお知らせ♪

《「まるごと安佐南&安佐北。」に新庄みその商品が掲載されました！》

「まるごと安佐南&安佐北。」というフリーペーパー3/28→4/30号の『おうちで使っている味噌を教えてください』という読者アンケートに弊社商品が掲載されました。
『サットとけるみそ』と『ゴールドデン新庄みそ』『無添加生みそあわせみそ』を使って頂います。ありがとうございます！！
その他にも、レシピ等、お得な情報が載っています。
また、弊社営業部長山本が味噌の情報をお話しさせて頂いています。
是非ご覧下さい(^O^)

■レシピ・おいしいお味噌料理 《たけのこの鉄砲和え》

たけのこの鉄砲和え

♪ 材料 (4人分) ♪

ゆでたけのこ 200g
赤貝 6枚
わけぎ 1/2束
平貝(生食用) 2個

A
だし汁 1カップ
塩 少々
醤油・砂糖・酒 各小さじ1

B

新庄白みそ 70g
新庄あわせみそ 大さじ1弱
砂糖・みりん 各大さじ1弱
酒 大さじ2
だし汁 大さじ4

酢 大さじ2
溶き辛子 小さじ1と1/2
紅たで 少々

♪ 作り方 ♪

- 1 たけのこは一口大の乱切りにし、Aで汁気がなくなるまで煮込み、冷ます。
- 2 わけぎは長いまま、白い方から熱湯に入れ、柔らかく茹でてざるに取り冷ます。
- 3 わけぎの青い葉の中のぬめりを包丁の背でしごき出し、2cm長さに切る。
- 4 赤貝は切り込みを入れて2つに切り、ヒモは2~3つに切る。
平貝は1cm角大に切る。
この2つをあわせて、塩と酢各少々（分量外）をふりかけ、水気を切る。
- 5 Bを小鍋に合わせて、弱火でポツテリと練り上げ、冷めてから、酢と溶き辛子を加えて辛子酢みそを作る。
- 6 1,3,4を5で和える。小鉢に盛り、紅たでを天盛りにする。

ほたて（生食用）、いか、えび、まぐろ、白身魚を
使っても美味しいです(^o^)

■ レシピ・おいしいお味噌料理

《和風オムライスみそ風味》

和風オムライスみそ風味

♪ 材料（4人分） ♪

ゆでたけのこ 100g
米 3カップ
マッシュルーム 4個
（みじん切り）

A
スープ 2カップ
（固形スープの素1個分を溶かす）
塩 小さじ1
こしょう 少々

オリーブ油 大さじ1と1/2

B
卵 6個
牛乳 大さじ4
塩、こしょう 少々

C

新庄白みそ 大さじ1
新庄赤みそ 大さじ1
ドミグラスソース 大さじ2
酒、スープ 各大さじ1

♪ 作り方 ♪

- 1 たけのこは1cm角大に切る。
- 2 米はといでザルにあけ、30分置く。
- 3 オリーブ油と1とマッシュルームを炒め、2を加えてさっと炒め合わせる。Aを加えて炊き、たけのこピラフを作る。
- 4 Cを小鍋で煮立ててソースを作る。
- 5 Bで半熟のスクランブルエッグを作り、4等分して皿に盛ったピラフの上のにせ、ソースをかけて木の芽を散らす。

■ レシピ・おいしいお味噌汁 《セロリとさやいんげんのみそ汁》

セロリとさやいんげんのみそ汁

♪ 材料 (4人分) ♪

セロリ 1本
さやいんげん 8本
だし カップ3と1/2
新庄ゴールデンみそ 大さじ3
吸い口 (白ごま)

♪ 作り方 ♪

- 1 セロリは筋を取り斜め薄切り。さやいんげんは筋を取って2~3等分
- 2 だしでさやいんげんを柔らかく煮る。セロリを加え、みそを溶き、沸騰直前で火を止める。
- 3 椀に盛り、指でひねった白ごまをふる。

■ 季節の行事情報 《広島ゴールデンウィークイベント情報》

いよいよゴールデンウィークが間近です(^^♪
今年は4/28 (土) ~4/30 (月) の3連休と、5/3 (木) ~5/6 (日) の4連休。
もうご予定はたてられましたか？
広島でゴールデンウィークに開催されるイベントをいくつかご紹介します
ので、是非出かけてみて下さい☆

4/29 (日・祝)
第55回 呉みなと祭り 蔵本通り・れんがどおり

4/28 (土) ~4/29 (日・祝)
第69回 尾道みなと祭り ベル・ポール広場ほか市街地一円

5/2 (水)
音楽の花束
~広響名曲コンサート 春~ 広島国際会議場フェニックスホール

5/3 (木) ~5/5 (土)
ひろしまフラワーフェスティバル 平和記念公園 平和大通り

5/4 呉子ども祭 呉ポートピアパーク
イベント広場野外ステージ

5/5 奉納 広島泣き相撲 広島護国神社

■知って得するお味噌のはなし 《みそを味わう 和える》

4月ももう中旬。店頭にはたけのこやうど等の春野菜が並んでいます。
そんな旬の春野菜をおいしく味わって頂くにもみそは重宝します。

この時期特におすすめなのが“和え物”。
酢や辛子はもちろん、ドミグラスソースやマヨネーズとも絶妙な相性を見せてくれます。

みそは半固形なので、いろいろな調味料や食品と合わせてもほどよくからみ、また少量でもコクのある味を出せることも魅力。
さらに、みそには消臭効果がありますから、魚介類など、においが気になるものと組み合わせれば、嫌なにおいを消して、旨みを引き出してくれます(^O^)

クッキングメモ

みそを使った和え物を上手につくるには・・・

- 1 軽く塩もみする、下ゆでするなど、素材の下ごしらえをきちんとする。
- 2 食べる直前に和えること。

■今月のお勧め商品はコチラ♪
《新商品3品 味噌カツのたれ サンチュ味噌 つけ麺のたれ》

新商品3品 (味噌カツのたれ サンチュ味噌 つけ麺のたれ) 発売中です。

今回は「サンチュ味噌」を使ったレシピをご紹介します(^O^)

『豚キムチ』

《材料 (1人前) 》

豚肉 90g
お好みの野菜 100g
キムチ 50g

サンチュ味噌 大さじ1 (20g)
サラダ油 大さじ1

《 作り方 》

- 1 熱したフライパンにサラダ油をひき、豚肉と野菜をよく炒める。
- 2 1にキムチを加え、一緒に炒める。
- 3 火を弱めてサンチュ味噌を加え、よく混ぜたら出来上がりです(^O^)/

☆ポイント☆

味噌は焦げやすいので注意して下さい！

4月になってもう半月が経とうとしていますが、新しい生活をスタートされたみなさん、新生活には慣れましたでしょうか。

年度の始めについてはヨーロッパやアメリカを見習い秋入学に、という動きがあるようですが、オーストラリアは7月、韓国は3月など、その国の事情によってスタートはいろいろな月があるようです。

やっぱり日本の新生活のスタートには桜の季節が似あうと思います。

新庄みそでも、3名の新入社員が日々頑張ってくれています。その姿を見ながら、自分も初心を忘れず謙虚に頑張ろう、と思う今日この頃です。

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でご紹介中。

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★

☆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』 2012/4/18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

▼メールアドレスの変更・解除手続きは、下記ページのお問合せ
フォームからも可能です。

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

□■□ 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
