期間限定

# 春の味噌祭

SPRING MISO FESTIVAL IN MEGUMIYA

やきとり恵屋の「豚汁みそ」を使った全メニュー

# 秘レシピ大公開

## 味噌カルボナーラ

**材料**

- スパゲティ 200g
- 生クリーム 30ml
- **豚汁みそ** A 30g
- 卵黄 1個
- ベーコン 20g
- ししとう 2本
- ブラックペッパー 少々
- 粉チーズ 少々
- 卵黄 1個

**作り方**

1. スパゲッティは塩を入れた熱湯で表示時間通りに茹でザルに上げて水気を切る。
2. ベーコンとししとうを1センチ程度に切る。
3. フライパンに油を熱し、ベーコン・ししとうを弱火で炒める。火が通ったら A の材料を混ぜ合わせたソースと茹でたスパゲティを絡めて、卵黄を中央に盛り付け、ブラックペッパー、粉チーズをふって完成。

## 鶏みそ鉄板焼

**材料**

- 鶏もも切り身 90g
- キャベツ 60g
- もやし 1/2袋
- 玉ねぎ 60g
- おろしにんにく 5g
- 塩コショウ 少々
- カットねぎ 少々
- **豚汁みそ** A
- マヨネーズ
  ※1:1で混ぜ合わせ 45g

**作り方**

1. 鶏もも切り身におろしにんにくと塩コショウで下味をつける。
2. フライパンに油を熱し鶏もも切り身を炒める。
3. キャベツ、もやし、玉ねぎをを加え炒める。
4. 火を止めて A を加えて混ぜ合わせ、カットねぎを盛り付けて完成。

## 鶏とブロッコリーの味噌釜めし

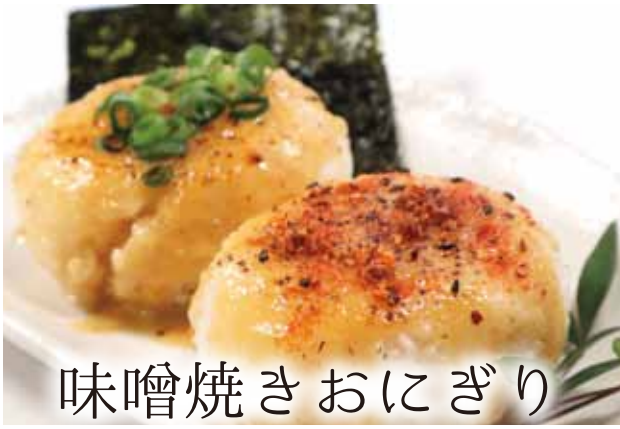
**材料**

- 釜飯用浸水米(2合) 300g
- **キャベツのたれ** 20ml
- 鶏もも切り身 80g
- だし汁 260ml
- ブロッコリー 80g
- おろしにんにく 10g
- **豚汁みそ** 60g
- ハーブスパイス 少々

※炊飯器で作れます！だし汁はお好みの出汁でOK！

**作り方**

1. 米を水に30分程度浸す。
2. 釜に浸水米、だし汁、具材をすべて加え炊飯する。
3. 炊きあがったらハーブ・スパイスをちらして完成。



## 味噌焼きおにぎり

**材料**

- ごはん 200g(2個分)
- 豚汁みそ
- マヨネーズ A
  ※1:1で混ぜ合わせ30g
- 小ねぎ 少々
- 一味 少々
- スパイス 少々
- のり 2枚

**作り方**

1. ご飯をおにぎりの形ににぎります。
2. トースターや魚焼きグリル（ガス火）で焼く（片面7～8分を目安に方向を変えながらじっくりと）
3. 焼き上がったおにぎりに、A を塗る。
4. 一味・小ねぎ・スパイス・のりをトッピングし完成

## 宮崎郷土料理 冷や汁

**材料**

- 白ごはん（1合） 150g
- しらす（ちりめん） 10g
- **豚汁みそ** 30g
- 冷水 120ml
- 豆腐 50g
- きゅうり 20g
- 大葉 1枚
- いりごま 1g

**作り方**

1. きゅうりをスライスし、豆腐の水気を切り手でちぎり大葉は3mm幅に切る。しらすはそのままでOK
2. 豚汁みそを冷水で溶き、全ての具材を入れる。
3. アツアツのご飯にかけて完成。

お手軽サイズ！
内容量 200ml

豚汁みそ
くくいの万能調理味噌
溶くだけ、かんたん、専門店の味

使い方いろいろレシピ

備長炭 炭火やきとり 恵屋 Megumiya めぐみや

2023.04