

＼ためして！ 金山寺みそ 簡単レシピ

「安来金山寺みそ」は国産の小麦・大豆・米・野菜が入った、自然発酵食品のおかず味噌です。
長年にわたり、造り続けてきた当店の看板商品。
大正屋の金山寺みそが毎日のお料理に役立ちます。

受け継がれた伝統の味



ゆで卵 金山寺みそのせ

1人前



- 【材 料】
- ・金山寺みそ …………… 小さじ1
 - ・卵 …………… 1個
 - ・マヨネーズ …………… 小さじ1
 - ・黒ごま …………… 少量
 - ・しその葉 …………… 1枚

- 【作り方】
- ①沸騰した湯に卵を入れて、7分茹でたら、冷水に2分漬けた後、皮を剥き半分に切っておく。
 - ②金山寺みそとマヨネーズを和える。
 - ③しその葉を敷いた上に卵を置き、②を乗せ、ごまを散らしたら完成。

1人前

冷奴 香味野菜の金山寺みそ和え



- 【材 料】
- ・金山寺みそ …………… 大さじ1
 - ・木綿豆腐 …………… 半丁
 - ・キュウリ …………… 3分の1
 - ・しその葉 …………… 2枚
 - ・貝割れ菜 …………… 5本
 - ・白ごま …………… 少量

- 【作り方】
- ①豆腐をキッチンペーパーなどで水切りしておく。
 - ②野菜を細かく刻んだものと金山寺みそを和える。
 - ③②を豆腐に乗せ、白ごまを散らしたら完成。

1人前

金山寺みそ、にんじんだ大根サラダ



- 【材 料】
- ・金山寺みそ …………… 大さじ1
 - ・大根5cm幅に輪切りにしたもの …………… 1個
 - ・にんじん …………… 3分の1本
 - ・麺つゆ …………… お好み
 - ・鰹節 …………… お好み
 - ・刻み海苔 …………… 少量

- 【作り方】
- ①大根・にんじんをスライサーで薄くスライスしてから千切りにし、水にさらす。
 - ②①を水切りし、ボールに取り、麺つゆで下味を付ける。
 - ③②を器に盛り付け、鰹節・金山寺みそを乗せ、刻み海苔を散らしたら完成。

金山寺みそ入り
シーチキンおにぎり

1人前



【材 料】

- ・金山寺みそ …………… 大さじ 1
- ・ご飯 …………… 茶碗2杯分
- ・缶詰めシーチキン …………… 大さじ 1
- ・海苔 …………… 適量
- ・漬物 …………… 適量

- 【作り方】
- ①金山寺みそとシーチキンを和える。
 - ②おにぎりを握り、真ん中をくぼませる。
 - ③くぼませた部分に①を乗せ、海苔を巻いたら完成。
- ※お好みで漬物など添えると一層味わいがいいです。

焼き茄子の
金山寺みそのせ

2人前



【材 料】

- ・金山寺みそ …………… 大さじ 2
- ・茄子 …………… 1本
- ・オリーブオイル …………… 大さじ 1
- ・鰹節 …………… 大さじ 2

- 【作り方】
- ①茄子のヘタを取り、縦4枚にカットする。
 - ②熱したフライパンにオリーブオイルをなじませ、茄子を両面軽く焼く。
 - ③器に茄子を盛り付け、鰹節・金山寺みそを乗せたら完成。

金山寺みそと
大根おろしの和風パスタ

1人前



【材 料】

- ・金山寺みそ …………… 大さじ 1
- ・パスタ …………… 80～100g
- ・塩 …………… 小さじ 1
- ・水 …………… 2ℓ
- ・しめじ …………… 2分の1パック
- ・オクラ …………… 3本
- ・オリーブオイル …………… 大さじ 1
- ・大根おろし …………… 大さじ 3

- 【作り方】
- ①水に塩を入れ沸騰させ、パスタを茹でる。(後で炒める為、少し硬めに茹でる。)
 - ②フライパンにオリーブオイルで、しめじ・オクラ・金山寺みそ半分を軽く炒め、①の軽く湯切りしたパスタを入れ、一緒に炒める。
 - ③②を器に盛り付け、水切りした大根おろしと金山寺みそを乗せたら完成。

野菜の金山寺みそ炒め



【材 料】

- ・金山寺みそ …………… 大さじ 2
- ・豚こま切れ肉 …………… 50g
- ・薄力粉 …………… 少量
- ・玉ねぎ …………… 半分
- ・キャベツ …………… 4 枚
- ・ピーマン …………… 1 個
- ・にんじん …………… 3分の1本
- ・炒め用油 …………… 大さじ 1

2人前

【作 り 方】

- ①豚肉に薄力粉をかけ軽く揉む。各野菜を適度な大きさにカットする。
- ②フライパンに油を敷き、豚肉を炒め、色が変わったらフライパンから取り出しておく。同じフライパンで、にんじん・ピーマン・玉ねぎ・キャベツの順で野菜を炒め、全体に火が通ったら、炒めた豚肉を戻し、金山寺みそを大さじ 1 加え、一緒に炒める。
- ③炒めた具材を盛り付け、残りの金山寺みそを乗せたら完成。

金山寺みそ
サンドイッチ



【材 料】

- ・金山寺みそ …………… 大さじ 2
- ・サンドイッチ用食パン(10枚切り) …… 4 枚
- ・マーガリン …………… 適量
- ・スライスベーコン …………… 2 枚
- ・キュウリ …………… 3分の1本
- ・しその葉 …………… 2 枚
- ・ゆで卵 …………… 1 個
- ・マヨネーズ …………… 大さじ 1
- ・スライスチーズ …………… 1 枚

1人前

【作 り 方】

- ①パンの耳を切り落とし、具材を挟む内側にマーガリンを薄く塗る。
- ②①のパンの上にスライスベーコンを敷き、金山寺みそ・薄くスライスしたキュウリ・しその葉を乗せ、サンドしたものを半分にカットする。
- ③①のパンの上にゆで卵とマヨネーズを和えたものを敷く。
- ④③の上に金山寺みそ・しその葉・チーズを敷き、サンドしたものを半分にカットする。

Photo&Recipe by Mimi chat



内容量 250g
要冷蔵

おいしいレシピが他にもたくさん!

➔ 詳しくは **大正屋醤油店** で検索!

<http://www.taishoya.jp>

オンラインショップ **大正屋醤油**



株式会社 **大正屋醤油店**

〒692-0207 島根県安来市伯太町東母里225-2
Tel.0854-37-9061 Fax.0854-37-9062