

調味味噌



材 料	すり味噌……………500g
	高砂の峰……………大さじ10
	濃口醤油……………大さじ5
	砂糖……………大さじ12

- 作り方
- ① 材料をよく混ぜ合わせ、砂糖が溶けるまでひと煮立ちさせる。
 - ② 冷まして他の容器に移し、保存する。

※焦げやすいのでよく混ぜながら、火は弱火にすることがポイントです。



高砂の峰の力を借りて美味しさ倍増！ 様々な料理に使用して、お役立ち間違いなしの基本の調味味噌です。

調味味噌の応用



味噌うどん

材 料 (2人分)	冷凍うどん……………2玉	[A]
	豚肉……………50g	調味味噌……………80g
	玉ねぎ……………(小)1/2個	濃口醤油……………大さじ1
	ねぎ(又は柚子皮)……………適宜	一味唐辛子……………少々
	高砂の峰……………大さじ2	水……………70g

- 作り方
- ① Aの材料をよくかきまぜておく。
 - ② 玉ねぎはみじん切り、豚肉は細かく切る。
 - ③ 玉ねぎをフライパンで色づくまで炒め、豚肉を加えてさらに炒める。
 - ④ ③に高砂の峰と①をいれ、ひと煮立ちさせる。
 - ⑤ 冷凍うどんを熱湯で解凍し、水切りして皿に盛り、④をかける。

※ねぎや香味野菜を加えると、さらに美味しさUP！