

みそちりめん(ますづか八丁味噌使用)

コープあいち三ヶ根センターの組合員(蒲郡地域委員会)が検討開発した「みそちりめん」が6月3週にデビューします。



- ①遠州灘で漁獲されたしらす(いわしの稚魚)を、乾燥させ旨みを凝縮させました。
- ②ますづか味噌の豆味噌(八丁味噌)で味付けをしました。
- ③しらすと味噌というこれまで考えた事がない組み合わせですが、子どもから高齢の方まで利用してもらえる商品です。

組合員さんからの嬉しい感想



- 辛さの中にも、甘味がある味噌でご飯と一緒に食べると食欲が増す味付けです。
- そのままご飯とたべても、きゅうり、奴っことたべてもとてもおいしくいただけます。

メーカーからのひとこと (三米商店/海泉水産) (ますづか味噌)

遠州灘は漁場が近く、品質の良いしらすが生産されます。また、黒潮に揉まれるため魚体から余分な脂質が抜け旨みがあります。味噌も、「木桶」でじっくりゆっくり熟成(1年6ヶ月以上)された豆味噌(八丁味噌)を使用しています。意外なコラボですが、とても美味しい商品ができました。ぜひ、ご賞味ください。