

みそちりめん(ますづか八丁味噌使用)

良く干し上げた遠州灘産「上乾ちりめん」を、ますづか八丁味噌を使って、和えました。辛さを抑えて、更に美味しくなりました。(コープあいち三ヶ根センター検討商品)



<リニューアルのポイント>



○利用者アンケートでは「辛い」「今後は利用しない」との声も多く、味付け味噌の配合を見直し、ご飯の上に乗せて食べても辛く感じない、幅広い年齢層に支持される味付け(辛さを抑える)を検討をしました。

○商品案内紙面で商品が見つけにくいのご意見から、商品ラベルを黄色に変更し、模様の色を水産物のイメージから青色に変更し、ラベルサイズも大きくしました。

食べ方の紹介です。～手間なし みそちりめん炒飯～

約2名分

■材料■

- みそちりめん……………約30グラム
- ごはん……………お茶碗3杯
- サラダ油……………適宜
- 刻みねぎ、紅生姜……………適宜

■作り方■

- ①フライパンに油を敷き、ご飯を炒め、みそちりめんを加え混ぜ炒め、なじんだところで、刻みねぎを加え炒める。
- ②全体に火が通ったら、お皿にとり、紅生姜を乗せて完成。



メーカーコメント (三米商店)



遠州灘から伊勢湾で漁獲された「しらす(いわしの稚魚)」を、乾燥させ旨みを凝縮させたものに、ますづか味噌の豆味噌(八丁味噌)で味付けをしました。甘口の味噌でご飯と一緒に食べると食欲が増す味付けになりました。また、味付け味噌として、きゅうりや冷奴に乗せたりなどでも、お楽しみ頂けます。

賞味期限30日／冷蔵