

大手

一柳亭屋

吉田作

みそ着色

40号

今年の夏の猛暑でご家庭にみそ味噌に変色はありましたか？

当店の味噌は常温で流通可能な商品の

レベルには保存方法として

「直射日光を避け冷暗所」

と明記しております。

しかし今夏の気温の中、冷暗所となると家の中

では冷房をかけた暗い場所とな

なるので、結局冷蔵庫での保存が最適

ということになります。

保存温度が20℃以下の場合は着色が緩慢で

10℃以下ではほとんど進行しません。保存温度が

高くなると色から赤色に更に醤油のような

色と強くなり、臭が感じられる味も変わります。

当店の味噌の賞味期限は容器包装した日

から六ヶ月とあります。

冷凍冷蔵保存なら更に伸び、成分的な数値は

変化が無さうです。

おーい新米の季節

を迎えた頃、炊きたての
ごはんと具沢山の味噌汁、そして
少しひみそ味噌煮、あれば他になんにも、「うるさいよ」とお客様からご意見をいたしました。

えとせとら~みそ屋かんのひり言~

うとうと生い茂る緑
に囲ませてのびる、長い
参道。御島石部(おしま
しまべ)神社につなが
るこの参道を歩いて、2千
間は、異世界に迷ひ込んだ
道にいや思えない不思議
な空間です。まだある木の代々
で訪れたものですが、まだまだ市内
にさえ、未知の世界があることを
知りました!!

越後 みそ西 西本町店

〒945-0066 柏崎市西本町1丁目3番21号

TEL/FAX 0257-21-0039

<http://www.echigomison.net>

作り方

- ①里芋は皮をむいてさつゆでこぼしぬめりをとる。
- ②鍋にゆずの皮以外を全部入れて、ちとしぶたをして中火で約15~20分煮る。
- ③おとしぶたをはずし煮汁をまわしかけながら煮汁がなくなるまで火を通す。
- ④器に盛りゆずの皮で飾る。

材料(2人分)

里芋(中位の丸いもの) 6ヶ
だし汁は水 1カップ
砂糖 大さじ1
酒 ラム酒
田舎味噌 大さじ2
みりん 大さじ1
ゆずの皮 少々

(当店で販売している「ゆづ葉(ゆづば)」
を利用されると簡単に出来上り)
ます。