

おこし便り

"JAPAN MISOPRESS"

秋晴れのこやかな朝、当店のカウンターにドサッとメール便が配達されました。封を開けてみるとカラフルに印刷された新聞の様な情報紙です。

若い女性の為のファッションを彷彿とさせるものでした。

ジャパンミソプレスと横文字で表記されています。

ページにも英訳

で解説されています

昨年のユネスコ無

形文化遺産に、

「和食文化」が登録され

又、東京オリンピックの開催が決定する

など「和食」とりわけ「味噌」を世界にアピールするチャンスととらへ世界に広げる活動

に取り組む為に創刊したとの事です。

味噌の素晴らしさを次世代に継承して、いくことで人々の健康と幸せづくりに

貢献して行くことを目的としているのだ

そうです。この業界に身を置く者として

編集長が若女性であることも興味深く

又嬉しい限りです。新しい切り口での発信

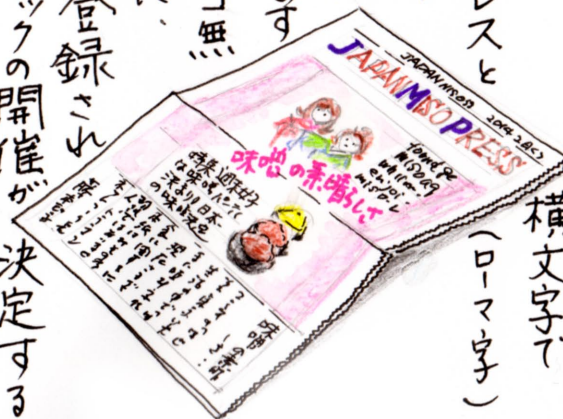
はとても参考になります。

ちなみに当店では好評の

味噌チユイル、みそ風味の

洋風かわらせんべいを掲載して

いたいただきます。



“新米、けんさん焼き” (実りの秋を味わおう)

作り方

材料 (4人分)

- 1 味噌、砂糖を混ぜ合わせておく。
- 2 ラップで温かいご飯をおにぎりの形に握る(約100g)平たくする。
- 3 トースターでこんがりと焼く。
- 4 おにぎりをトースターから取り出して甘味噌を好みで片面が両面にぬりこすと焼く。

・ご飯	400g
・味噌	大さじ 4
・砂糖	大さじ 1

ポイント

- ・味噌は焦けやすいので様子を見ながら焼く。
- ・そのまま食べたり、薬味やみょうがや刻みネギ、しょうが、もみのり、刻み味噌漬をのせ、熱いお茶を注いでもおいしいです。



えとせとら みそ屋かひのひり言

竹あかりという催しに、同様の時のこと昭和天皇の行在所にもなった古き良き邸宅に、竹灯のほのかなあかりがキラキラと光り、暗闇も照らし出して、まいた。少し前まで旧暦の十三夜に下弦の月の出を待ち願いをし、飲食と共にしたり、一晩過ぎた。行事があったらどうぞ。今ではもう行われなくなつたこの行事に想いをよせる催しでもあったように、なくなった行事を蘇らせる、なんじやい、であれ。

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.echigomiso.net>

