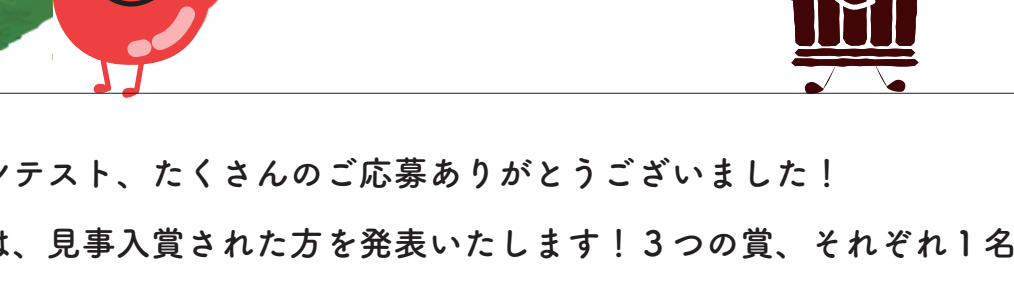




アンバサダー限定！SNS投稿企画！

夏も味噌で元気になろう！ あなたの『夏の味噌活』コンテスト

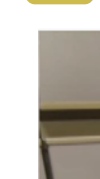
結果発表



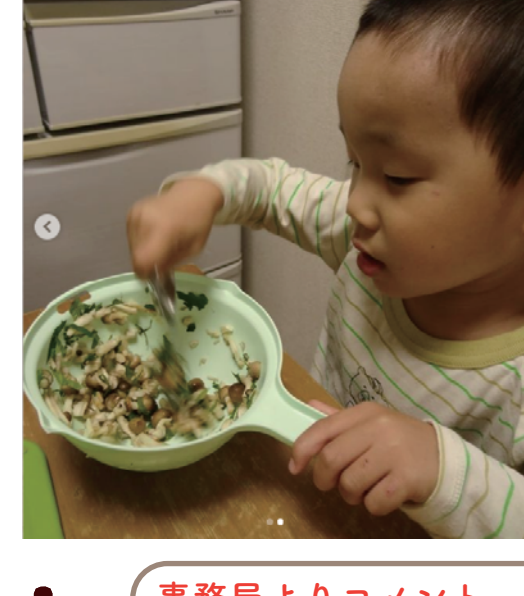
夏の味噌活コンテスト、たくさんのご応募ありがとうございました！
このページでは、見事入賞された方を発表いたします！3つの賞、それぞれ1名の予定でしたが、皆さんの素敵なお投稿をたくさんご紹介したいので、特別に全部で8名選びました。
これからもアンバサダー限定のSNS投稿企画を開催していくので、ぜひご参加くださいね♪

結果発表

■夏の味噌活・思い出賞



わんたる様



wanntalu ボリュームたっぷりの節約おかずを作りました🍴🍴🍴
作ったのははんぺんソテー🍴
半分は切って切り込みを入れ、中にたっぷりとしめじを入れましたよ〜🍴

お手伝いは5歳王👑
しめじとそ、調味料を混ぜ合わせてもらいました🍴

味付けは味噌味〜しそ入りがいいなと思ったんですよ!!

おかずとして作りましたが、これはおつまみにもぴったり🍴
お酒が進んじゃいます🍴

子供達も気に入ってモリモリ食べていたので、これはまた作ろうっと🍴❤



事務局よりコメント

お手伝い、えらいなあ〜！自分でやると、いつもよりおいしく感じるよね♪お子様といっしょにつくった思い出のワンシーンをありがとうございます。シソ入り味噌のはんぺんソテー、私も子供と作ってみたいと思います！！



ウンベラータ様



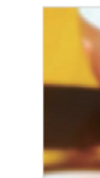
bluesapphire1103 最近、味噌がスパイスとあうことを発見
夏野菜のパプリカをスパイス（マスタードシード、クミンシード、ターメリック、レッドペパー、コリアンダーパウダー）と味噌、酒、味醂、醤油で炒めました夏っぽくて気に入ってます！



事務局よりコメント

そうなんです！！味噌は和食だけでなく様々なものに合うんです♪スパイスとの相性もバッチリ。洋食に隠し味に入れてもコクが出て美味しいんですよ。味噌とスパイスの発見、この夏の素敵な思い出ですね。大発見を共有していただき、ありがとうございます！

■夏の味噌活・食卓賞



yokoseoul 様



yokoseoul 朝ごはん
麦ご飯の上にお味噌をのせていただく美味しいお味噌だから、これだけでご飯が食べられるんです

ひかり味噌のアンバサダー座談会でクイズに正解して、昨日プレゼントでいただきました！！(3枚目に写真あります)

贅沢な朝になりました(*~*)...*♡
このお味噌、ホームページで作る行程を拝見し感動しました！こだわりの原材料、生産者さんの愛情たっぷりのお味噌 感謝しながらいいただきました。



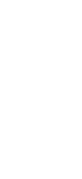
事務局よりコメント

感動していただけて、こちらが感動です！！毎年1月大寒仕込みという伝統的な技法でつくる限定醸造の味噌を長期熟成した、ひかり味噌最高級の味噌です。ホームページをご覧ください。うれしいコメントもくださり、ありがとうございます！！

■夏の味噌活・レシピ賞



花衣様



happy_m4 こだわってます無添加味噌を使って、味噌ディップを作りました🍴❤

ソテーした玉ねぎのみじん切り大1,味噌大1/2,マヨネーズ大活躍3を混ぜるだけ...🍴

簡単で美味しい〜！

生野菜につけたり、クラッカーにのせて頂きました🍴❤

味噌マヨの風味に甘い玉ねぎがアクセントになって美味しい...🍴🍴



事務局よりコメント

夏らしい爽やかな写真、ありがとうございます！なかなか洋食に味噌を使う機会って少ないのですが、意外と合うんですね！彩りキレイなカナッペ、味噌パーティーみたいですね！！



sahiyuha 様



sahiyuha 夏は食欲が落ち...ない我が家🍴
夏も冬も落ちません🍴

でも暑くてキッチンには長時間立てない🍴
でも味噌汁は欲しい夫。

なので簡単にできるお味噌汁。

ちょっとお高い出汁パックと沢山の舞茸とえのき。
舞茸って香りがよくてお味噌汁に入れると本当に良い香りが出ます。
そこに鮭の中骨の缶詰を入れてお味噌入れたら出来上がり。

きのこはすぐ火が通るし、中骨も温かくなればいいだけだし
本当にすぐ出来ちゃうお味噌汁です。



事務局よりコメント

夏のキッチンはホント暑いんですよね・・・。エアコンの風も届かなくて地獄ですよ。このお味噌汁、缶詰を使用するからすぐできるというのはホントうれしいポイント。きのこもすぐ火が通る食材なので簡単に具沢山味噌汁ができていいですね！！ありがとうございます！

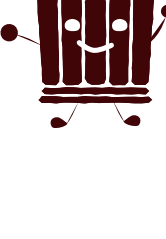


あずき様



あずきるん @jpamyi08

新生姜をこだわってますの味噌漬けに！
新生姜とお味噌120g、砂糖大さじ1.5だけ！
おにぎりに合わせるもよし、きゅうり、お豆腐に合わせるもよし



事務局よりコメント

写真奥にある大量の味噌漬け、他にもいろいろ使われるんだらうな・・・と想像すると気になってしょうがないです！！ぜひ教えてください。ツイッターの限られた文字量の中でもレシピを投稿してくださり、ありがとうございました！！



みきみるく様



mikimilkroom 【元気玉をつくりおき】
お味噌汁毎日飲んでますか？
意識しないとつい面倒で忘れがち。

お味噌汁は栄養価が高く、【飲む美容液】
とも言われています♡

味噌玉を冷凍保存しておけばお湯を注ぐだけで簡単に飲めますよ！！
つくりおきでパワーチャージ♪

好きな具材でオリジナルの味噌玉を作ろう！

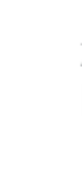


事務局よりコメント

味噌玉を元気玉と書かれたあたりが流石です！！
パワーチャージ飲料ですね♪しかも、マスキングテープがカワイイ！！カラフルで選ぶのも楽しくなりますね。心も元気になれそうです。ありがとうございます♡



yochi 様



yochi.1477
++++++
8月最後のごはんは
切り落としの豚肉で冷しゃぶ。

しゃぶしゃぶ用のお肉よりもう少し厚みがあって
肉感があって好きです♪

・
お味噌と胡麻と調味料を合わせたこっくり胡麻だれで
エネルギーチャージして、9月も頑張ります★



事務局よりコメント

味噌をつかった胡麻だれ、いいですね〜！！
胡麻と味噌は相性ピッタリですし、味噌でさらにコクがアップしますよね！冬のしゃぶしゃぶにも使いたかったです！
エネルギーチャージできそうです。ありがとうございます！！

今回の投稿キャンペーン、思っていたよりもたくさんのご応募をいただきました。どの投稿も素敵で、選ぶのがとても難しかったです。夏の暑い季節を味噌で元気に過ごそうという今回の企画。皆さんのアイデアをたくさん見ることができて、とてもおもしろかったです！ひかり味噌アンバサダーの活動は、皆さんに味噌を楽しんでいただくことを目的としております。
皆さんの投稿をご覧になった方が「あっ！いいね」「わかる〜」「やってみよう♪」と感じることで、その活動の輪を広げていきたいと思っています。
日本中に味噌を通じて楽しめる毎日をお届けしたいと思っています。
これからもよろしくお祈りいたします！！