

もっと味噌を
楽しもう！

ひかり味噌

アンバサダープログラム

みんなの『育てる味噌』

途中経過

～やや発酵してますね編～



みなさま『育てる味噌』は順調に育っていますか？
昨年の11月に育て始めてから約2ヶ月、少しずつ発酵が進み、変化をお楽しみいただけているのではないのでしょうか。
今回は、皆さんの『育てる味噌』の変化の様子を『やや発酵してますね編』として投稿を一部ご紹介させていただきます！
私たちが皆さんの育てる味噌の様子を楽しみに拝見させてもらっています♪
是非、皆さんも「#育てる味噌」で検索してみてくださいね。
今後も報告を続けていきますので、楽しみにしててくださいね♪

report 01 SNS での投稿

育てる味噌キャンペーンに参加して、はや2ヶ月!!
色は少し濃くなってきたかな〜
味もまろやかに美味くなってきたよ
「まる」育ってます
#ひかり味噌アンバサダー
#育てる味噌
#ひかり味噌

育てる味噌をオンラインで皆さんと一緒に詰め替えて1か月半経ちました！
ちゃんと熟成されて色が少し濃くなっていきます
左側 ♪ そのすけ ♪
右側：こだわります味噌(市販品)毎日作っている味噌作り(みそのすけ)で作ってます。なんだかいい味がします♪もう少し熟成させてみます♡
♪みそのすけ ♪ さらに美味しくなりますよ!!
@hikarimiso

【ひかり味噌アンバサダープログラムのSNS連続投稿企画「育てる味噌キャンペーン」でお味噌育て中2か月経ちました。
わかやどみそちゃん、外側は少し茶色が濃くなりましたが、中の方は色が薄いままです。あまり変わらないように見えました。
でもじっくりと、2か月ほど経過の角が感じられるようになりました。味もまろやかに美味しくなりました。煮汁の出汁にお野菜とお揚げでお味噌汁ができました。
あれ、甘い!!
豚めたくより甘みを感じました。お野菜の旨みも調子で美味しくなりました。

育てる味噌キャンペーンに当選して、昨年の11月17日にはじめて育てる味噌のどしちゃんあつという間に年を越しました。
11月17日に年を越しました。
豚肉に味噌をつけて焼く「生きた味噌」
「おいしいなあれ」と見守っていたらまるや丸味噌に変化してきました♪
ちゃんと美味しくなりましたよ。
なかなかに美味しくなりましたよ。
今日は前の味噌汁と味噌焼きをむすび作ってみました。
母、母がよく作ってくれた味噌の焼きむすびも懐かしく生きた味噌で作った最高級我が家の味噌汁が美味しく育ちました。

【味噌バスクースケーキ】
なに、この衝撃の美味しさは!!
「育てる味噌」キャンペーンに参加しています @hikarimiso さんのHPで見たレシピ。
バスクースケーキにお味噌大さじ1入れたんだけど、この芳醇な香りが、驚くべきペーストの味、たまごめんと、発酵×発酵食のかけ算は◎です!

@hikarimiso 様から
ひかり味噌アンバサダーに選んでいただき、育てる味噌を使ってお味噌汁を作ってみましたよ。
容器を倒してラップをとったらお味噌の香り、スプーンですくった時にすぐわかった「なっちゃん」味噌。
ちゃんと発酵が進んでいるのがこのスプーンでもわかりましたよ。
お味噌汁も美味しく、スプーンでさらさらとした美味しさも感じましたよ!!今後の熟成が楽しみです!!

2021.11.24 2022.1.16
ひかり味噌アンバサダーの「育てる味噌キャンペーン」に参加しています。
@hikarimiso
11月に、参加者みんなと一緒に生きた味噌の詰め替え作業をして、2ヶ月後、どうなっているのか？味噌の変化をチェックしてみました。
最初より色が濃くなって、麹の粒が小さくなっていく感じがします。
スプーンですくってみたら、全体的に固くなっていました。
味噌は、最初はすごく甘かったけど、程よい塩気を感じるようになりました。
どうやら順調に育っているようです!嬉しいな〜

ひかり味噌アンバサダープログラムのSNS連続投稿企画「育てる味噌キャンペーン」に参加中
11月24日、ひかり味噌 @hikarimiso の「育てる味噌」を一緒に詰め替えよう会」オンラインイベントに参加して、育てる味噌を詰め替えて「なっちゃん」と名付けてからもすでに2ヶ月になります(^^)
11月24日(詰め替え日、写真3枚目上)
12月9日(2週間後、写真3枚目下)
12月19日(25日後、写真4枚目上)
1月10日(47日後、写真4枚目下)
少しずつ発酵がすすみ、ひかり入り、色が濃くなり、香りも芳醇な香りにほのかな酸味とアルコール臭がプラスされ、昔懐かしい「お味噌」のような印象に変化しています(^^)

お味噌を育て始めて約2ヶ月がたちました。
既に何回もお味噌汁や料理に使っています。とっても香りがよく美味しい味噌です。
2ヶ月前に比べると、フルーティなアルコール香りがしてきました。
さて3ヶ月ほどどんなお味噌になっているのか楽しみです。

①2021.11.16start
②2022.1.16
詰め替え時、味噌を押し入れていたのに味噌の層に味噌粒が多数発生。蓋を開けた瞬間の香りが甘い香りから酸臭い香りになり、味噌の色も濃くなった。味噌の味が濃くなったのが角が取れてきたような味に変わりました!

お味噌を育ててから約2ヶ月
色はほとんど変わらないけど、開けた途端 発酵したイイ香り〜
豚めたくも美味しくなりました。味噌は、最初はすごく甘かったけど、程よい塩気を感じるようになりました。また2ヶ月後、嬉しいな〜

ひかり味噌アンバサダー
育てる味噌
育てる味噌の途中経過を報告します(^^) / もう少し2ヶ月経過しますが、味噌の色が濃くなってきました。
味噌の味が濃厚になっております。
今日は豆腐を入れて味噌汁いただきました♡

育てる味噌を試食、塩味もあるけど旨味もアップしている気がする。お味噌汁作るのが楽しみです。
#ひかり味噌アンバサダー #育てる味噌

あれからの月夜ちゃんも蓋を開けると甘い香りを漂わせていて、味噌汁にしてみてもお湯を入れてもすず〜(味噌が美味しかった)味噌汁の味が濃くなったのが角が取れてきたような味に変わりました!

二か月の育てる味噌で肉味噌のふろふき大根も心強い味噌汁。味噌焼きおにぎりを作りました。
蓋を開けるとまたまたよっぱさけが立っている香り、でも味噌の味も最初は少し酸っぱい感じが、甘み・コク味の豊潤さがしっかり感じられました。まだまだ良くなるの?!

久しぶりの私の味噌汁。ふろふき大根も心強い味噌汁。味噌焼きおにぎりを作りました。
でも豚汁に使ってみるととても美味しかったです。お味噌汁の味が濃くなったのが角が取れてきたような味に変わりました!

ひかり味噌アンバサダープログラム育てる味噌キャンペーンでお味噌詰め替えから約2ヶ月、色も少し濃くなって香りもよくなりました。甘み・コクがアップした気がします。また2ヶ月後が楽しみです!

年末年始(バタバタして)確認が少し遅くなったけど詰め替えてから1ヶ月ちょっと経って味噌汁が美味しくなりました。味噌汁の味が濃くなったのが角が取れてきたような味に変わりました!

少し遅れちゃったけど味噌汁。少し茶色が濃くなって味は大分美味しくなりました。また2ヶ月後が楽しみです!

年末に1回目の確認と味噌汁。少し遅れちゃったけど味噌汁が美味しくなりました。味噌汁の味が濃くなったのが角が取れてきたような味に変わりました!

みそさんと1ヶ月ぶりの再会。色もそんなに変わって味は美味しくなりました。味噌が少しまろやかに感じた気がします。豆腐とお揚げのお味噌汁を作りました。

育てる味噌アンバサダープログラムの「育てる味噌キャンペーン」に参加しています。
@hikarimiso
11月に、参加者みんなと一緒に生きた味噌の詰め替え作業をして、2ヶ月後、どうなっているのか？味噌の変化をチェックしてみました。
最初より色が濃くなって、麹の粒が小さくなっていく感じがします。
スプーンですくってみたら、全体的に固くなっていました。
味噌は、最初はすごく甘かったけど、程よい塩気を感じるようになりました。
どうやら順調に育っているようです!嬉しいな〜

あれからの月夜ちゃんも蓋を開けると甘い香りを漂わせていて、味噌汁にしてみてもお湯を入れてもすず〜(味噌が美味しかった)味噌汁の味が濃くなったのが角が取れてきたような味に変わりました!

育てる味噌を試食、塩味もあるけど旨味もアップしている気がする。お味噌汁作るのが楽しみです。
#ひかり味噌アンバサダー #育てる味噌

あれからの月夜ちゃんも蓋を開けると甘い香りを漂わせていて、味噌汁にしてみてもお湯を入れてもすず〜(味噌が美味しかった)味噌汁の味が濃くなったのが角が取れてきたような味に変わりました!

二か月の育てる味噌で肉味噌のふろふき大根も心強い味噌汁。味噌焼きおにぎりを作りました。
蓋を開けるとまたまたよっぱさけが立っている香り、でも味噌の味も最初は少し酸っぱい感じが、甘み・コク味の豊潤さがしっかり感じられました。まだまだ良くなるの?!

久しぶりの私の味噌汁。ふろふき大根も心強い味噌汁。味噌焼きおにぎりを作りました。
でも豚汁に使ってみるととても美味しかったです。お味噌汁の味が濃くなったのが角が取れてきたような味に変わりました!

ひかり味噌アンバサダープログラム育てる味噌キャンペーンでお味噌詰め替えから約2ヶ月、色も少し濃くなって香りもよくなりました。甘み・コクがアップした気がします。また2ヶ月後が楽しみです!

年末年始(バタバタして)確認が少し遅くなったけど詰め替えてから1ヶ月ちょっと経って味噌汁が美味しくなりました。味噌汁の味が濃くなったのが角が取れてきたような味に変わりました!

少し遅れちゃったけど味噌汁。少し茶色が濃くなって味は大分美味しくなりました。また2ヶ月後が楽しみです!

年末に1回目の確認と味噌汁。少し遅れちゃったけど味噌汁が美味しくなりました。味噌汁の味が濃くなったのが角が取れてきたような味に変わりました!

みそさんと1ヶ月ぶりの再会。色もそんなに変わって味は美味しくなりました。味噌が少しまろやかに感じた気がします。豆腐とお揚げのお味噌汁を作りました。

report 02 ひかり味噌の社員も一緒に育てています

部署名：業務用商品営業課
氏名：ふなみん
味噌の名前：しなのごーど
変化の感想：
一口食べてみると、コク・旨みが増しており、しっかりと熟成が進んでいました。
もっと発酵香・コクをガツンと感じられるお味噌が好きなので、もう少し暖かい場所に移動して育ててみます!現時点でのお味噌で、味噌焼きおにぎりにしていただきます!味噌の旨み、香ばしさがプラスされ「白米×味噌」はやはり最強でした。

部署名：商品開発部
氏名：もぐ
味噌の名前：まめきち
詰め替えた感想：
徐々に色がついてきました。1カ月前は塩カドが立っていて大豆の味が強かったですが、少しバランスが取れてきたと感じます。具なしのおみそ汁に鰹節を振りかけて飲んでみました。あっさりした味噌に鰹節のうまみがよく合っていました。

部署名：生産本部 味噌生産部 醸造1課
氏名：家後 慎太郎
味噌の名前：おりぜえ
変化の感想：
味わいは11月時点でややあった原料由来であろう青さが減り、若干塩カドが取れて深みが増した印象でした。香りの変化は感じられませんが、味噌表面より内部のほうが華やかな香りでした。見た目に関しては味噌表面上の色が褐変し、くすんだ色合いに変化しており、味噌内部の色は11月時点よりも鮮やかな山吹色に近づいていました。

徐々に色がついてきました。1カ月前は塩カドが立っていて大豆の味が強かったですが、少しバランスが取れてきたと感じます。具なしのおみそ汁に鰹節を振りかけて飲んでみました。あっさりした味噌に鰹節のうまみがよく合っていました。

徐々に色がついてきました。1カ月前は塩カドが立っていて大豆の味が強かったですが、少しバランスが取れてきたと感じます。具なしのおみそ汁に鰹節を振りかけて飲んでみました。あっさりした味噌に鰹節のうまみがよく合っていました。

徐々に色がついてきました。1カ月前は塩カドが立っていて大豆の味が強かったですが、少しバランスが取れてきたと感じます。具なしのおみそ汁に鰹節を振りかけて飲んでみました。あっさりした味噌に鰹節のうまみがよく合っていました。

投稿には『育てる味噌』を使ったお料理の写真も増えてきましたね。ひかり味噌ではHPで味噌をつかったおいしいレシピも掲載していますので、ぜひ参考にしてみてくださいね♪
もちろん作ったら投稿も忘れずに!
今後もどのように味噌が変化していくか楽しみです
ですね。それでは、『おいしくなれ!』

#育てる味噌で検索しよう!

