

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』最終報告



～みんな良く育ちましたね編～

皆さん、『育てる味噌』の様子はいかがでしょうか？おいしく育ちましたか？
昨年の11月に育て始めてから約4ヶ月、発酵が進み、それぞれのおいしい『育てる味噌』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『みんな良く育ちましたね編』として投稿から一部ご紹介させていただきます！最初はみんな同じ『育てる味噌』だったはずなのに、それぞれのご家庭で育った『育てる味噌』はみんな違った表情をしていますね♪
味噌って不思議ですね！
是非、皆さんも「#育てる味噌」で検索してみてくださいね。

report 01 SNSでの投稿



ひかり味噌の育てる味噌、うちの『うめこ』4ヶ月くらい冷蔵庫で寝かせて育ててました。
最初詰替える時はちょっと塩がとがってて感じたのがしつかり熟されてきたやがで旨みのあるお味噌になってました！色も少し濃い目に。
大根と油揚げのお味噌汁でお味見。まさやがでしつかり旨みを感じるお味噌です。おいしい！



@hikarimiso 様のひかり味噌アンバサダー「育てる味噌キャンペーン」に昨年の11月より参加させて頂いてました♡
昨年の11/24に詰替をし約3ヶ月ちょっと、我が家の味噌『のぞみ』順調に育ってくれました！
11月より塩味がしつかりして、芳醇な香りで甘い美味しいお味噌に育ってくれました♡



今日はホウホフのお味噌を使って味噌胡麻焼いてるもばから甘くて芳醇なお味噌の香り！
パター入れ入れたけど、びっくりするほどしつかりしたパンが焼き上がりました！お味噌パワーかな？
11月に@hikarimiso さんの『育てる味噌』キャンペーンの一環で『大巻仕込み』のお味噌詰め替えして4ヶ月経ち、今回でほぼ完成形です。(pic2枚目)



sayu_piyo みそひかりちゃん 4ヶ月じっくり熟成してありました！いや、つけて忘れてたわけでは...グホゴホ
じっくり育ったひかりちゃんは、とてもまろやか
いつも同じひかり味噌さんの円熟を使ってるんだけど、円熟よりも甘味が強い気がします
とっても美味しい☆
実はこのもろから大根のお味噌汁はあんまり好きではなかったんだけど、うま味と甘味が美味しくていただけました♡



gu.taraneko ひかり味噌アンバサダープログラム
味噌の発酵・熟成をご自宅で楽しめる！
SNS連携投稿企画『育てる味噌キャンペーン』
お味噌作りには興味があるけど、大抵はちょっと大変かな...
と、考えていた私がビビッたんです。
住人さんとき味噌は、スッキリ飲みやすい味噌
野菜炒めも、さっぱりほんのり味噌でした。
熟成の味噌は、お味噌の蓋を開けた時に感じるあの香り。
美味しそうな、味噌の香りかな？



ひかり味噌アンバサダープログラム SNS連携投稿企画『育てる味噌キャンペーン』に参加しています♡
昨年11月から約4ヶ月 毎回お味噌の蓋を開けるのが楽しみです！



「育てる味噌」
・色はどうなりましたか？
1月にみた時より少し茶色が濃くなりました。でも中のほうは思ったより白っぽいままで。
・表面にラップをのりつけておいたものだったけど、かなり厚くて、横から見てもお味噌が茶色に染まっていたので、お味噌の味は思ったより濃くなっていました。
・味噌の香りは？
1月はあまり香りの印象がなかったのに、今回はアツアツを開けた途端にお味噌の良い香りが立ち上ってきました。
1月に詰替えてからですが、その時よりも塩味と甘味のバランスが取れたのか、再び塩分を感じました。コク深さが増えています！



happy_m4 ひかり味噌様から頂いて、初めて作った『育てる味噌』を使って焼豚を作りました♡
焼き野菜と一緒にコンプレートにしました♡
円やかな風味の味噌の効果なのか？とても柔らかく美味しい焼豚になりました♡
今年の私の目標！
「新しい事にチャレンジする」を叶えて下さりありがとうございます♡



@hikarimiso さまのアンバサダー企画『育てる味噌』で迎え入れた我が家のお味噌「みいちゃん(長女命名)」
初めての詰め替え作業から約2ヶ月経ち荒々しかった粗が少し滑らかになった様子が。前に詰め替えた時はまだ全然味噌の味がなかったけど、今回は、おっ、これはお味噌だ(笑)と感じました。これが発酵したってことなのかね。こままでも美味しく感じましたけれど、きゅうりに付けたら尚美味し！



chacky1124 私がいつも食べているのはひかり味噌の「樺」
有機大豆・有機米・天日塩を使ったオーガニック味噌です。
甘口薄塩の優しい味が入ってます♪
味変したい時は、2枚目picのひかり味噌「無」をちよっと入れたり、熟成中の「みそまるくん」もいい感じに美味しくなってるので、少しずつ食べています。



tujiko_wa 育てる味噌2ヶ月目 香菊と豚肉の甘みそ炒め【レシピあり】
去年の11月から育て始めたお味噌を試食しました。前回よりもまろやかになってますー 発酵の力ってすごいですね♡
材料) 2人前
香菊 200g
にんじん 1/2本 (60g)
豚こま切れ肉 100g
醤油 大さじ1 (15g)
[A]
味噌 大さじ1/2 (9g)
みりん 大さじ1/2 (9g)



みちる @yukoko55
焼きおにぎり作ったよ〜
美味しい。
#育てる味噌
#ひかり味噌アンバサダー



育てはじめ
2週間後
25日後
47日後
103日後
atsuko_hashimoto ひかり味噌アンバサダープログラムのSNS連携投稿企画『育てる味噌キャンペーン』に参加中♡
11月24日に、ひかり味噌様 @hikarimiso の「育てる味噌」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」を詰替えて、「はつめめちゃん」と名付けてからもうすぐ3ヶ月半になります(´▽`)♡
今回は、発酵・熟成の最終レポートです。

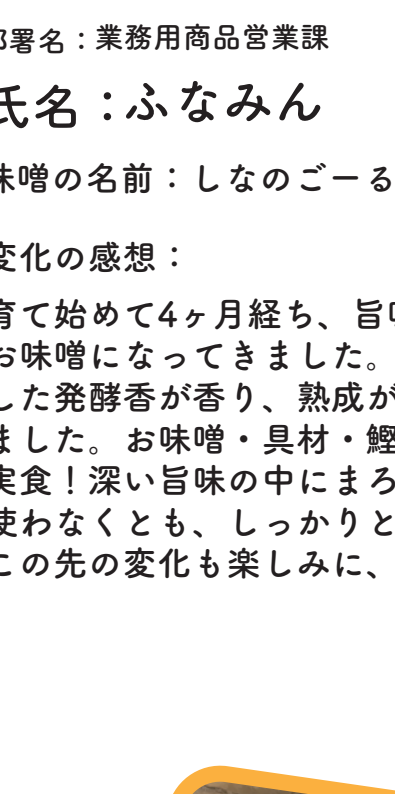


心暈 @mikyway1115
みそごさんと2ヶ月ぶりの再開
色は想像してたみたいに濃くはなってるけど、塩味よりまろみか先に感じるの育ってる♡
豆腐とかかめの味噌汁にしてみました
#ひかり味噌アンバサダー
#育てる味噌
育てる味噌キャンペーンに参加中

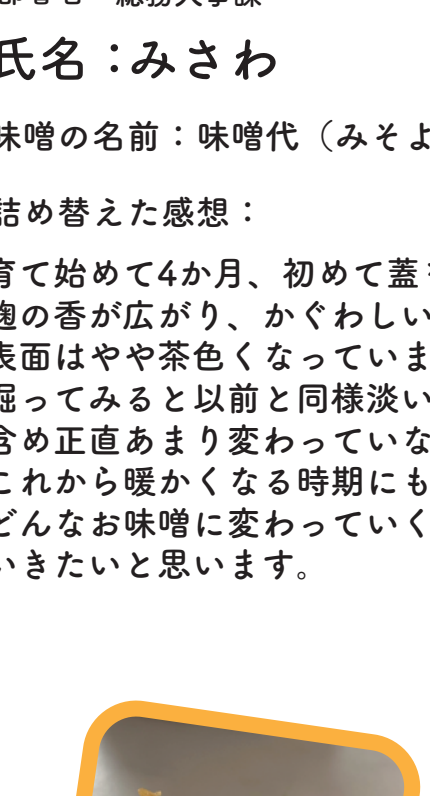
report 02 ひかり味噌の社員も一緒に育てています



部署名：業務用商品営業課
氏名：ふなみん
味噌の名前：しなごーど
変化の感想：
育て始めて4ヶ月経ち、旨味が増え、より美味しいお味噌になってきました。蓋を開けるとずっしりとした発酵香が香り、熟成が進んでいるのを感じられました。お味噌・具材・鰹節のシンプルなお味噌汁で実食！深い旨味の中にまろやかな塩味があり、だしを使わなくても、しっかりとした味わいになりました。この先の変化も楽しみに、大切に育てていきます。



部署名：総務人事課
氏名：みさわ
味噌の名前：味噌代(みそよ)
詰め替えた感想：
育て始めて4か月、初めて蓋を開けました。麴の香りが広がり、かぐわしいです。表面はやや茶色くなっていますが、少し中を掘ってみると以前と同様淡い色のお味噌で、味も含め正直あまり変わってはいないと感じました。どんなお味噌にも変わっていくのを見守っていきたいと思います。



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：
味わいは以前若干残っていた青臭さは無くなり、熟成が進んだことにより、塩辛さが減り塩なれが進んだと感じました。香りにより、塩辛さが強く感じられ、しょうゆに似た香りがありました。色に関しては、表面上はメイラードによってさらに暗褐色になっており、味噌内部は以前と変わらず明るい山吹色でした。



部署名：業務用商品営業課
氏名：ふなみん
味噌の名前：しなごーど
変化の感想：
育て始めて4ヶ月経ち、旨味が増え、より美味しいお味噌になってきました。蓋を開けるとずっしりとした発酵香が香り、熟成が進んでいるのを感じられました。お味噌・具材・鰹節のシンプルなお味噌汁で実食！深い旨味の中にまろやかな塩味があり、だしを使わなくても、しっかりとした味わいになりました。この先の変化も楽しみに、大切に育てていきます。

育ててくれてありがとう

皆さんへのご報告は最終報告となりますが、これからも引き続き、『育てる味噌』についての投稿もお待ちしております！
ぜひ、美味しく育った味噌を様々な料理に使って食べてください！もちろん料理をしたら「#ひかり味噌アンバサダー」と「#育てる味噌」のハッシュタグをつけて投稿も忘れずに♪

#育てる味噌で検索しよう！