

あなたが作ってみたい味噌レシピはどれ！？ 選んで投稿しようキャンペーン



結果発表

皆さん、ひかり味噌オスメの味噌レシピは楽しんでいただけただけでしょうか？
たくさんの投稿ありがとうございました。
実際に作ってくださった方々のステキな投稿をご紹介します。
そのまま作るだけでなく、アレンジ等もとても参考になるので、
「#ひかり味噌レシピ」で検索して、ぜひ皆さんも参考にしてみてくださいね♪

たわさん



さくらさん



はなこさきさん



あこ with ラッキーさん



ババばーちゃんさん



花衣さん



zooney500さん



mikuさん



★人気レシピランキング★

今回の企画では6つのレシピをご紹介しますが、皆さんの投稿が多かった
レシピ、トップ3をご紹介します。

★ エントリーNo.3
豚肉のハニーガーリック味噌漬け
味噌、はちみつ、にんにくで漬けた豚肉は
柔らかくジューシーに仕上がります。
鶏肉や魚を漬けても美味しくいただけます。

材料（2人分）
厚切り豚肩ロース肉 2枚
オリーブオイル 大さじ1/2
【A】
『こだわってます』 大さじ3(50g)
はちみつ 大さじ1
にんにく(すりおろし) 1片分



- ①【A】を混ぜ合わせておく。
- ②豚肉は、脂肪と赤身の間に数カ所包丁を入れ、筋切りする。
- ③密封可能な袋に【1】と【2】を入れ、袋の上から揉み込み全体に広げる。
余分な空気を出して袋を閉じ、豚肉と味噌を密着させる。冷蔵庫で1~2日間
漬け込み、味をなじませる。
- ④フライパンにオリーブオイルをひいて弱火で温め、味噌を軽く落とした豚肉を、
焦げないように気をつけながら両面焼く。
- ⑤お好みの付け合せとともに、皿に盛り付ける。

★ エントリーNo.2
パウンドケーキ
味噌のコクが効いたふんわりとした
パウンドケーキです。

材料（2人分）
ホットケーキミックス 100g
砂糖 50g
牛乳 50cc
バナナ 1本
マーガリン 10g
卵 1個
『無添加 円熟こうじみそ』 大さじ1



- ①マーガリンを溶かし、オーブンを170℃に温めておく
- ②バナナをフォークなどでつぶす
- ③ボウルに卵、砂糖、マーガリン、味噌の順に入れてよく混ぜる
- ④3にホットケーキミックスを入れ、切るように混ぜる
- ⑤牛乳を4に少しずつ混ぜ、生地がトロトロになったら型に流し入れる。
170℃のオーブンで30分焼く。竹串を刺して生地がつかなければ焼き上がり。
オーブンから出してそのまま1時間以上冷ましたら完成です。

★ エントリーNo.1
味噌風味ペペロンチーノ

★ エントリーNo.4
**たっぷりコーンの
焼き味噌ホットサンド**



いかがでしたでしょうか、お気に入りのレシピは見つかりましたか？
味噌があるとこんなに料理の幅が広がると思うとワクワクしちゃいますね♪
ひかり味噌のHPには他にも味噌を使ったレシピがたくさんあります。
是非、参考にさせていただき、みんなでもっと味噌を楽しみましょう♪