

ほんの〜い梅の香り
さっぱりドレッシング

梅酢味噌



梅の自然な酸味と熟成味噌の塩分控えめなノンオイルドレッシング。
お豆腐にかけたり、サラダにかけたり、食欲がない時にはさっぱりして食
欲が増しますよ！

使用したのはコレ！

津軽味噌

〔材料〕

青梅	500g
砂糖	250g～300g
味噌(津軽味噌)	500g



青森県産大豆と自家製
米つがるロマンで作った
当店自慢の赤味噌です。
3年もの熟成期間により
塩角がとれた円やかな味
わいとなっております。
毎日の味噌汁、津軽の郷
土料理にどうぞ。

〔作り方〕

- ①青梅のヘタを取り、洗ってキッチンペーパーで水気を取る
- ②青梅、砂糖、味噌の順番で瓶に入れ、冷暗所で2、3カ月間
ほど熟成させる

*時々、熟成が均一になるようにかき混ぜてください

- ③味見をしてみて味がまとまっていれば、完成



加藤味噌醤油醸造元
弘前市新寺町153
☎0172-32-0532

www://tsugaru-yamatou.com