

夏の定番野菜を
たくさん使った
万能味噌！

ピーマン醬

じゃん



麴とお醤油の力でピーマン独特の苦みも取れ、甘さが増すので、野菜嫌いのお子様にもおすすめです。

ご飯のお供にもなりますし、お肉の炒め物に加えても相性ばっちり。

長期保存も可能なので、常備食にもなります。

使用したのはコレ！

こむら咲き醤油

材料

ピーマン	200g(7~8個)
米麴(乾燥)	100g
ザラメ	100g
(お好みで)赤唐辛子	1本
小むら咲き醤油	200ml
みりん	200ml



創業当時の樽で長期熟成された本醸造です。こむら咲き醤油は、まろやかな味わいなので、ピーマン味噌もより一層甘みを増し、おすすめです！もちろん、お刺身などへのつけ醤油にもどうぞ。

作り方

①ピーマンを刻む。

煮詰めた時、ピーマンの食感を残したい方は、粗めのみじん切りをお勧めします。(写真は、細いみじん切りです。)

②鍋に、ピーマン、米麴を入れ、醤油、ザラメ、みりん、お好みで赤唐辛子を入れ、煮詰める。

③灰汁をとりながら、じっくり弱火で煮詰める。

④とろみがでたら、完成。

瓶詰めなどにすると、およそ1年ほど持ちます。

(冷蔵保存)



加藤味噌醤油醸造元

弘前市新寺町153

☎0172-32-0532

www://tsugaru-yamatou.com