

元 天下茶屋発!  
気なオカンの

無添加

# べんりみそ

## 日本中を元気にしたい!

めっちゃ便利!



めっちゃうまい!

手作り

20年間、家族のためにとせっせと作ってきた手作りみそが、皆さんのお手元に届く商品になりました。

その名はズバリ、「元気なオカンのべんりみそ」。毎日の食卓に、便利に、自由に使ってほしい。オカンはがんばるあなたを応援します!

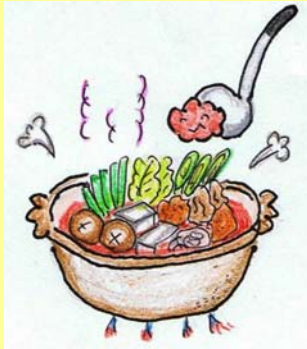
べんりみそ

検索

ブログ配信中 >>> <http://benrimiso.jugem.jp/>

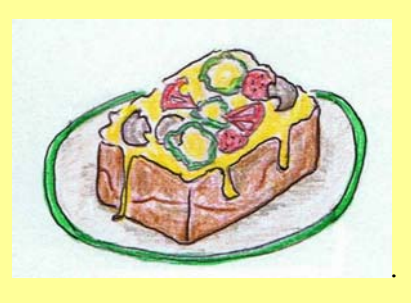
## オカンのべんりみそレシピ

アイデアひとつでレパートリーが広がる!



### べんりみそ鍋

和風だしが入った1300cc(約3人前)に「べんりみそ」を加える。鍋の具材は、豚バラ肉・キャベツ・ニラ・大根(下ゆでしたもの)・きのこ類など。お鍋の後は、麺や雑炊で楽しんでね!



### ピザトースト

ピザソースは、「べんりみそ」6対ケチャップ4の割合で作る。ピザソースをパンに塗って、好きな野菜を乗せ、とろけるチーズで出来上がり!



### 野菜いため

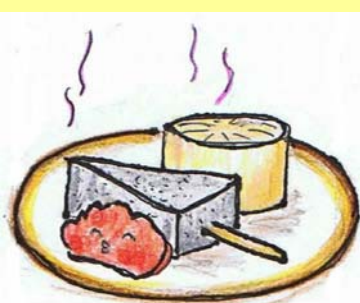
「べんりみそ」を、お酒やお酢・オイスターソースなどでのぼしておく。野菜類を炒め、しんなりしたところへさっといれ、からめて仕上げる。

### 鶏の唐あげ



あらかじめ、鶏肉に軽く切れ目を入れ、少量のお酒やだしでのぼした「べんりみそ」を塗りこむ。味がしみ込んだら、カタクリ粉をつけて揚げる。

### 田楽みそ風



あつあつの大根やこんにゃくに、少量のみりんでのぼした「べんりみそ」をつけて田楽みそ風に。他に、温野菜や湯どうふにつけても、とても美味しい!

### お茶漬け



お碗のご飯にたっぷり「べんりみそ」のをせ、そこへ、熱いだし汁をそそぐ。彩りにもみのりをパラパラ。あつあつのピリ辛お茶漬けが、新しい感覚です!