

商品名	東都みそ		
規格	750g		
本体価格	368 円	税込価格	397 円
製造者名	松亀味噌	製造地	長野県
熱量	32kcal/1食16g当たり	食塩相当量	1.9g/1食16g当たり
アレルギー表示	大豆	企画頻度	毎週
保存方法	常温（夏期は冷蔵）	賞味期間	180日



商品説明の動画が見られます。



原材料名	大豆（国産：遺伝子組換えでない）、米、食塩/酒精		
------	--------------------------	--	--

ブランドの約束	<input checked="" type="checkbox"/> ①国産原料優先使用 <input checked="" type="checkbox"/> ②食材の味を生かす <input checked="" type="checkbox"/> ③商品情報の提供 <input checked="" type="checkbox"/> ④つくり手のコミュニケーション <input checked="" type="checkbox"/> ⑤組合員評価 <input checked="" type="checkbox"/> ⑥継続的な改善 <input checked="" type="checkbox"/> ⑦伝統的な製法
---------	--

こだわりポイント	みそづくりに適した信州の気候のなかで、杉の木樽でじっくりと6カ月以上熟成させた天然醸造品。市場で多くみられる、人工的な加温をおこない大量生産する「速醸法」と違い、まろやかなコクと芳醇な香りが特徴。注文を受けてから、カップ詰めして出荷する蔵出しの生みそ（こしみそ）です。
----------	--

商品特徴	①国産大豆使用 ②国産米使用 ③昔ながらの木樽仕込み ④人工的な加温をおこなわない天然醸造	おすすめ の食べ方	みそ汁や豚汁はもちろん、マヨネーズとあわせてディップにしたり、おにぎりに薄くぬって焼きおにぎりなどにもどうぞ。
------	--	--------------	---

東都生協との関わり	1975年に長野県湖北農協に卸していた「農協みそ」を東都生協に販売したのがおつきあいのはじまりです。1987年からは組合員活動として手作り味噌教室を開催。2011年からは「無添加あやこがね味噌」の契約栽培大豆の産地、JAあいづとの交流もおこなっています。	開発エピソード	みその小売りが、店頭での量り売りからスーパーでの袋詰め販売に移行していた時代、他メーカーに先駆けてカップ詰め商品として販売していたのが「農協みそ」。当時から国産原料にこだわり、多くの組合員に支持されていたことから、1980年に「東都みそ」としてプライベートブランド化しました。
-----------	---	---------	--

商品モニターのおすすめコメント	◆お味噌汁が市販のものより美味しく、子どもたちもペロリと食べてくれたので。 ◆味と風味が良く、木樽熟成で材料も安心だから。溶きやすいし、こし味噌で色々利用しやすいとおもうから。 ◆粒がなくて滑らかで使いやすく、色もちょうど良いので色々なことに使えるから気に入っていました。今回試食したのも、くせがなく味噌汁はじめ色々な料理に使いそうなので、また利用したいと思いました。	商品モニター試食評価	■おいしい評価 98% ・非常においしい 21% ・おいしい 68% ・どちらかといえばおいしい 19% ・どちらかといえばおいしくない 2% ・おいしくない 0% ・全くおいしくない 0%
-----------------	--	------------	--

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。

■おすすめメニュー

①メニュー名： はさみみそカツ



【材料】 3人分 30分

- 豚ロースカツ 3枚300g
- A[東都みそ 大さじ2、砂糖 小さじ1、みりん・しょうゆ 各小さじ1/2、長ねぎ(みじん切り) 大さじ1、すりごま(白) 小さじ1]
- キャベツ・ラディッシュ 各適量
- 小麦粉・溶き卵・パン粉 各適量
- サラダ油 適量

【作り方】

1. 豚肉は解凍し、脂身の方に包丁を入れ袋状に切り、肉を軽く叩く。
2. Aを混ぜ合わせる。
3. (1)の袋状の中に(2)の1/3量を塗り、軽く塩・こしょう(分量外)をする。(3枚作る)
4. (3)に小麦粉、溶き卵、パン粉を順に付ける。
5. フライパンにサラダ油を入れ、(4)の両面を揚げ焼きし皿に盛り、千切りしたキャベツとラディッシュを付け合わせる。

②メニュー名： こんにやくと豚小間肉の味噌煮



【材料】 2～3人分 15分

- 豚小間肉(解凍) 100g
- こんにやく(1cmの角切り) 1枚
- にんじん(1cmの角切り) 1/2本
- 砂糖・東都みそ 各大さじ1
- 醤油 大さじ1/2

【作り方】

1. こんにやくは水から茹でてアク抜きし水を切る。
2. (1)のこんにやくとかぶる位の水を鍋に入れ、火にかける。
3. 沸騰したら豚小間肉とにんじんを入れ、アクをていねいに取る。
4. 砂糖を加えて5分煮、味噌と醤油を加えて汁気がなくなるまで炒りつける。

③メニュー名： きゅうりの肉味噌のせ



【材料】 4人分 40分

- かぞの豚挽肉 200g
- ブルームきゅうり 2本
- 玉ねぎ(みじん切り) 小1個
- 東都玉締めしぼり胡麻油 大さじ1
- すりごま白 適量
- A [東都みそ 60g、砂糖 50g]
- B [しょうゆ 大さじ3、トマトケチャップ 大さじ3]

【作り方】

1. 鍋にごま油を熱し、玉ねぎを入れて中火で炒め、透き通ってきたら豚肉を加えて炒める。
2. (1)にAを加え、よく炒め合わせたらBを加え、つやが出るまで炒める。
3. (4)に水100ml(分量外)を加え、弱火で煮詰め、汁気がなくなったら火を止め、そのまま冷ます。
4. きゅうり1本は4cmの長さ・縦半分になり、種を除き(4)のをのせる。
5. きゅうり1本は6cmの長さに切り、中央にナイフを差し込んで切れ目を入れ、その上を表裏互い違いの斜めに切り、(4)のをのせる。
6. (5)・(6)にすりごまをふり、皿に盛る。