

わたしのこだわり

商品カルテ

2017年9月 東都生活協同組合商品本部

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（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つくり手と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 97% ・非常においしい 20% ・おいしい 64% ・どちらかといえばおいしい 14% ・どちらかといえばおいしくない 1% ・おいしくない 1% ・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、アクをいねいにとる。
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)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)をのせる。
6. (5)・(6)にすりごまをふり、皿に盛る。