

保存もできて便利！

2016年3月8日

簡単・おいしい・持ち運べて美容＆健康にも良い!! 秒速みそ汁「みそまる」って！？

～お湯を注ぐだけで、いつでもどこでもあったかみそ汁～

「みそまる」とは…

みそにだしと具材を入れて丸めた秒速みそ汁の素。お湯を注ぐだけでいつでもどこでもおいしいみそ汁が楽しめます。見た目もトリュフチョコのようで可愛いくおしゃれ！

みそまるはこうして生まれた！

戦国時代の武将が”携帯保存食”として活用していた「みそ玉」。みその普及活動を行っていたミソガール藤本智子さんが、みそ汁をおしゃれで手軽に飲める方法はないかと考えてみそ玉に目をつけ、現代風にアレンジした「みそまる」が誕生しました。

作り方

材料（基本）

- ・淡色あわせみそ 約180g
- ・天然だし粉 大さじ3
- ・乾燥わかめ 大さじ1
- ・揚げ玉 大さじ2
- ・乾燥ねぎ 大さじ2

①ボウルにみそだし粉を
入れて混ぜ、そこに具材を
すべて加え混ぜ合わせる
②1/10量ずつ手に
取り、両手のひらで
すべて加え混ぜ合わせる
③完成！ ※お椀に入れて、湯
(直径 160mL)を注いで溶かせ
約3cm) ば秒速みそ汁の完成！



みそまる料理

みそまるを料理にトッピングすると味の変化が楽しめ、煮込みやディップなど調理時の隠し味としても楽しめます。

◆みそまる塩ラーメン◆ ◆みそまるTKG◆ ◆みそまるチャーハン◆



『みそまる』

発売:2015年11月26日
定価:本体980円+税

ラッピングして
プレゼントに！



全国各地でイベントも開催！

みそまる普及委員会では、ワークショップ・出前授業などを開催し、みその普及活動に励んでいます。

<開催予定イベント>

- 3/10（木）
兵庫県芦屋の神社でみそ仕込みとみそまる講座
- 3/26（土）
事務所会議室でみそ仕込みとみそまる講座
- 4/5（火）
大阪近商ストアでみそまる講演会
- 4月（日時調整中）
横浜長津田のユニーでみそまる体験会



ミソガール 藤本智子（ふじもと ともこ）

アパレル販売員、読者モデル、ファッショングッズマネージャーを経て、2011年ミソガールとして「365日味噌活宣言」をし、みその普及啓蒙活動を開始。2012年「ミソソムリエ」の資格を取得。2014年「ジャパン味噌プレス」を創刊。2015年「ミラノ国際博覧会日本館センター」および「朱鷺米応援大使2015」（佐渡氏）に就任。「東久邇宮文化褒賞」受章

