

# ホルモンみそだれ(赤)

容器種類	容量	入数	賞味期限	保存方法
フィルム	1kg	12	6ヶ月	常温(開封後要冷蔵)

## 【商品特長】

豆みそと濃口醤油をベースにりんご・にんにく・生姜・唐辛子・胡麻油を加えた焼肉用の赤みそもみだれです。塩分を抑えて豆みその風味を活かしました。ホルモン・ハラミ・レバー等のくせの強い内臓肉によく合います。

## 【使用方法】

ホルモン以外にも鶏肉・豚肉等の味付け用みそや炒め物用のみそとしてご使用できます。もみだれとして使用する場合は肉の重量の約25%量のたれでもみ込み、5分程おいてから焼いてください。



## ホルモン(赤みそ)

《材料》(1人分)  
牛ホルモン…100g  
青葱…少々  
いり胡麻…少々

★ホルモン  
みそだれ(赤)…20g  
塩…適量

### 《作り方》

1. 葱は小口切りにする。
  2. ホルモンは塩でもみ、よく水洗いして水気を切っておく。ホルモンみそだれ(赤)で和える。
  3. 器に盛る。1、いり胡麻を散らす。
- ※網等で焼いてお召し上がりください。

## ナスの赤味噌炒め



《材料》(1人分)  
なす…90g  
玉葱…40g  
パプリカ(赤)…40g  
ピーマン…30g  
豚挽き肉…50g  
白髪葱…5g  
いり胡麻…少々

★ホルモン  
みそだれ(赤)…40g  
サラダ油…大さじ2

### 《作り方》

1. なすは乱切りにする。玉葱、パプリカ、ピーマンは食べやすい大きさに切る。
2. フライパンにサラダ油を熱し、挽き肉を炒める。なすを加えてしんなりするまで炒めたら、残りの野菜を加えて炒め合わせる。ホルモンみそだれ(赤)を加え、さっとからめる。
3. 器に盛る。白髪葱を飾り、いり胡麻を散らす。

※素揚げした野菜と和えてもおいしくお召し上がりいただけます。



## みそ豚丼

《材料》(1人分)  
ご飯…250g  
豚バラ薄切り肉…60g  
玉葱…35g  
貝割れ大根…8g  
みょうが…8g

★ホルモン  
みそだれ(赤)…40g  
サラダ油…大さじ1

### 《作り方》

1. 豚肉は食べやすい大きさに、玉葱は薄切りにする。
2. 貝割れ大根は根を切って2等分に、みょうがはせん切りにして合わせておく。
3. フライパンにサラダ油を熱し、1を加えて炒める。ホルモンみそだれ(赤)を加えて炒め合わせる。
4. 器にご飯を盛り、3をのせる。2を飾る。