

「もろみ」をつかって

もろみうどん

材料（1人分）

うどん	1玉	三年醸造もろみ	大さじ1
すりごま（白）	大さじ1	青じそ	2枚
かつおだし	200cc		

<温かいバージョン>

作り方

- ① 濃いめのかつおだしをとっておきます。
- ② ゆでたてのうどんをいったん流水でしめ、ゆで湯で温め直して湯をきって器にいれます。
- ③ ①のかつおだしを火にかけて温め、うどんにひたひたにかけます。その上に三年熟成もろみをのせます。（お好みでもろみの量は加減して下さい。）
- ④ すりごま、せん切りにした青じそをのせたら出来上がり。もろみを溶かしながら召し上がり下さい。

<冷たいバージョン>

作り方

- ① 濃いめのかつおだしをとって冷蔵庫で冷やしておきます。
- ② ゆでたてのうどんをいったん流水でしめて水をきり、器にいれます。
- ③ ①のかつおだしをひたひたにかけ、うどんの上に三年熟成もろみをのせます。
- ④ すりごま、せん切りにした青じそをのせたら出来上がり。もろみを溶かしながら召し上がり下さい。

<プラスワンポイント>

すりごま、青じそだけでも十分おいしいですが、お好みでわさびを少々入れても good。

「もろみ」の使い方

もろきゅう

きゅうりにそのままつけていただく。
もろみとマヨネーズ(割合は好みによって)を混ぜると美味、特に若い人に好まれる。

焼魚

もろみにすだち、かぼす、その他果実酢をかけて魚に付けていただく。

もろみスープ

かつおだし汁に玉ねぎを多めにスライスしたものを入れ、もろみを薄めに溶かす。

もろみ茶漬け

ごはんにもろみをスプーンに1杯・わさび・きざみのりをのせて、かつおだし汁をかけていただく。

もろみスパゲティ

もろみ・大根おろし・カイワレダイコン・ツナを混ぜ、ゆでたスパゲティの上にかけていただく。

魚のもろみ漬(変わり味噌漬)

白味噌ともろみを8:3の割合でみりんを入れて塩をした魚を漬け込む。(1~3日間)
焼いたとき醤油の香りが香ばしい。

しゃぶしゃぶのたれ

ゴマダレ(酢・醤油・練りゴマ・みりん)にもろみを少量加えると美味。

汁かけ飯

かつおのだし汁にスライスした玉ねぎを入れてたく。玉ねぎがやわらかくなったらもろみを溶く。
白ゴマ、青じそをのせん切り(お好みでわさび、のり)を入れて少量のごはんの上からかけて食べる。

キャベツと鶏肉の炒め物

一口大に切ったキャベツと鶏肉をもろみで炒めるだけの簡単レシピ。

お客様からのおすすめレシピ

チーズにもろみをつけてお酒のおつまみに
チーズがもろみにより、しまりのある味に。

もろみに酢を混ぜてお刺身に。
酢を混ぜることでもろみのコクはそのまま、味がまろやになります。