

^やもろみ^{にく}焼きは、^{むぎ}とい肉に麦みそともろみみその

^{しゅるい}2種類^あを合わせて^っ漬^こけ込んで^や焼^{りょうり}いた料理です。

もろみみそとは、^{つく}しょうゆ^{か てい}やみそを作る過程で

^{しぼ}できた絞^{じゅくせい}りかすを熟成させて^{つく}作るので、普通の^{ふ っ う}みそ

^{くら}に比べて^{えんぶん}塩分^{すく}が少なく、^{つく}つぶつぶしています。

^{あさ}朝から^っ漬^こけ込んで、^{あじ}しっかり味^こをしみ込ませたので、

^あごはんによく合うおかずになっています。





ごはん、^{とりにく}鶏肉のもろみ^や焼き、^{はるさめ}春雨のごまサラダ、たまごのみ^{しる}みそ汁