

もうみ焼きは、とり肉に麦みそともうみみその

2種類を合わせて漬け込んで焼いた料理です。

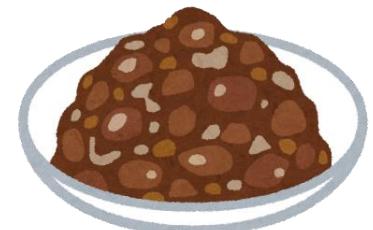
もうみみそとは、しょうゆやみそを作る過程で

できた絞りかすを熟成させて作るので、普通のみそ

に比べて塩分が少なく、つぶつぶしています。

朝から漬け込んで、しつかり味をしみ込ませたので、

ごはんによく合うおかずになっています。





ごはん、鶏肉のもろみ焼き、<sup>とりにく</sup>春雨のごまサラダ、<sup>はるさめ</sup>たまごのみそ汁