

<sup>や</sup>もろみ焼きは、<sup>にく</sup>といて肉に<sup>むぎ</sup>麦みそと<sup>もろみ</sup>もろみみその

<sup>しゅるい</sup>2種類を<sup>あ</sup>合わせて<sup>つ</sup>漬<sup>こ</sup>け込んで<sup>や</sup>焼<sup>りょうり</sup>いた料理です。

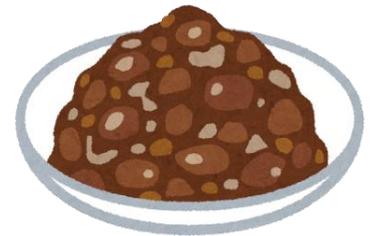
<sup>もろみ</sup>もろみみそとは、<sup>しょうゆ</sup>しょうゆや<sup>みそ</sup>みそを作る<sup>つく</sup>過程<sup>かてい</sup>で

<sup>しぼ</sup>できた<sup>じゅくせい</sup>絞<sup>つく</sup>りかすを<sup>ふつう</sup>熟成<sup>ふつう</sup>させて作る<sup>ふつう</sup>ので、普通<sup>ふつう</sup>のみそ

<sup>くら</sup>に<sup>えんぶん</sup>比べて<sup>すく</sup>塩分<sup>すく</sup>が<sup>すく</sup>少なく、<sup>つぶ</sup>つぶ<sup>つぶ</sup>つぶ<sup>つぶ</sup>しています。

<sup>あさ</sup>朝<sup>つ</sup>から<sup>こ</sup>漬<sup>あじ</sup>け込んで、<sup>こ</sup>しっかり<sup>こ</sup>味<sup>こ</sup>をし<sup>こ</sup>み<sup>こ</sup>込<sup>こ</sup>ませたので、

<sup>あ</sup>ごはん<sup>あ</sup>によく<sup>あ</sup>合<sup>あ</sup>う<sup>あ</sup>お<sup>あ</sup>か<sup>あ</sup>ず<sup>あ</sup>にな<sup>あ</sup>って<sup>あ</sup>います。





とりにく <sup>や</sup> ごはん、鶏肉のもろみ焼き、キャベツのごま和え、<sup>あ</sup> 豆腐 <sup>しる</sup> とわかめのみそ汁