

^やもろみ焼きは、^{にく}といて肉に^{むぎ}麦みそと^{もろみ}もろみみその

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

^{もろみ}もろみみそとは、^{しょうゆ}しょうゆや^{みそ}みそを^{つく}作る^{かてい}過程で

^{しぼ}できた^{じゅくせい}絞^{つく}りかすを^{ふつう}熟成させて作るの^で、普通のみそ

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

^{あさ}朝から^つ漬^こけ込んで、^{あじ}しっかり味を^こしみ込ませたので、

^あごはんによく合うおかずになっています。





とりにく
ごはん、^や鶏肉のもろみ焼き、じゃこサラダ、^{じる}ひっつみ汁