

<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>熟成させて作るの<sup>で</sup>、普通<sup>ふつう</sup>のみそ

<sup>くら</sup>に比べて<sup>えんぶん</sup>塩分<sup>すく</sup>が少なく、<sup>つぶ</sup>つぶつぶしています。

<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>しっかり味<sup>を</sup>をし<sup>こ</sup>み込ませたので、

<sup>あ</sup>ごはんによく<sup>あ</sup>合うおかず<sup>になっ</sup>ています。





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