

^やもろみ^{やく}焼きは、とり肉に^{むぎ}麦みそともろみみその2

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

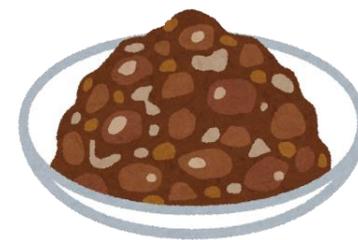
もろみみそとは、しょうゆやみそを作る^{つく}過程^{かてい}で

^{しば}きた^{じゅくせい}絞^{つく}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^{あさ}か

ら^つ漬^こけ込んで、しっかり味を^{あじ}しみ込^こませたので、ご

はんによく合うおかずになっています。





とりにく や はくさい あぶらあ しる
ごはん、鶏肉のもろみ焼き、白菜と油揚げのかりかりサラダ、たまごのみそ汁