

^やもろみ^{にく}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。

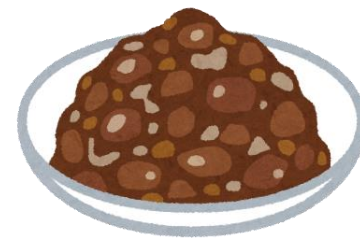
もろみみそとは、しょうゆ^{つく}やみそ^{かてい}を作る過程で

^{しば}きた絞^{じゅくせい}りかすを熟成^{つく}させて作るので、普通のみそ^{ふつう}

に比べて塩分^{くら えんぶん}が少なく、つぶつぶ^{すく}しています。朝^{あさ}か

ら漬^つけ込んで、^こしっかり味^{あじ}をしみ込^こませたので、ご

はんによく合うおかずになっています。





ごはん、^{とりにく}鶏肉のもろみ^や焼き、^{いも}じゃが芋^{わふういた}の和風炒め、^{さわにわん}沢煮^{わん}椀