

ちぎったキャベツにつけて旨い！ みそ炒めでも旨い！！

焼き肉やビールのおつまみ

## きゃべつ味噌

120g



### <商品特徴>

熟成した信州赤味噌をベースに、ニンニクで味にインパクトを持たせ、更に生姜や赤唐辛子、コショウなどのスパイスで味付け、ベースのお味噌と調和して美味しさが引き立ちます。

キャベツに付けそのままお召し上がり下さい。焼き鳥などのお肉を漬け込んで焼いてもおいしく召し上がって頂けます。頂けます。また、キャベツとお肉などと炒めて最後に絡めて頂くとおいしい回鍋肉風のみそ炒めが簡単に出来上がります。

### きゃべつ味噌で回鍋肉風みそ炒め

<材料>

キャベツ1/8カット150gほど

ピーマン2個

豚肉薄切り80g

キャベツみそ



① 豚肉を固まらないように炒める



② カットしたキャベツ、ピーマンを  
足して炒める



③ だいたい火が通ったらキャベツみそを  
40g~60g入れる



④ 弱火でさっと混ぜるように炒める  
長く炒めると焦げ付きやすい



⑤ 完成



お問い合わせ先  
**上高地みそ株式会社**  
〒390-0841  
長野県松本市渚1-6-6  
TEL 0263(25)8005  
FAX 0263(25)8415  
[info@kamikoutimiso.co.jp](mailto:info@kamikoutimiso.co.jp)