「農大みそらーめん」用　みそだれレシピ

農大産小麦「ハナマンテン」を100%使用して作られた「農大らーめん」ですが、農大産大豆 100%使用して作られた「農大みそ」とコラボした「農大みそらーめん」をみなさまにも食べていただきたく、みそらーめんスープのもとになる**「みそだれ」**を豚脂や長ねぎ、りんごなど農大の農産物を使って考案しました。

ちょっと手間ですが、今後とも「農大らーめん」、「農大みそ」をお買い上げいただき、是非お試しください。

みそらーめん用「みそだれ」

「みそだれ」の材料

農大みそ（300g）、豚脂（ラードでも可40g）、長ねぎ（青い部分2～3本分）、にんにく（10g）、しょうが（10g）、りんご（40g）、日本酒（100cc）、みりん（100cc）、しょうゆ（20cc）、砂糖（小さじ2）

※　にんにく、しょうが、りんごはすりおろします。

※　日本酒とみりんは合わせて小鍋で煮立て、アルコール分を飛ばしておきます。

※　長ねぎの他、玉ねぎやセロリなどの香味野菜を加えてみても、おもしろいと思います。

材料一覧

「みそだれ」の作り方

①　豚脂は細かく刻み、フライパンに入れて弱火にかける。

②　脂が溶けだしたところで小口切りにした長ねぎを加え、茶色っぽくなるまで炒めて香りを脂に移す。

③　②に、すりおろした「にんにく」と「しょうが」、「りんご」を加えてさらに炒める。

④　③に「農大みそ」、「しょうゆ」、「砂糖」を加え、混ぜ合わせながら炒める。

⑤　④にアルコール分を飛ばした「酒」と「みりん」を加えて軽く煮詰めて練り合わせる。

⑥　⑤をざるに空けて濾しとる。濾しとった「みそだれ」は一晩寝かして使います。

※　完成した「みそだれ」は、鶏がら・豚骨スープに溶かして（300cc に大さじ２程度、スープの塩分や好みにより加減）、「みそらーめん」スープとしてお使いください。