

味噌の素材本来の味が野菜の甘みを引き立たせて

汁物以外は塩味が弱まり風味不足



6位

タシなし マルコメ
白味噌 丸の内
タニタ食堂の
減塩みそ
【購入価格 308円/650g】

味の濃い料理には合わせる物足りないほうとうは、麺の甘さと野菜の甘さがマッチして1位のひかり味噌にも並ぶおいしさでした。しかし、減塩のためか、味の濃い炒め物やもつ煮ではコクが感じられず残念な結果に。大豆のツブツブが大きく味噌ももたっているため、炒め物の際に素材となじみにくかったのもマイナス。

煮込んでコクがでるか ▲



味噌の味がほんのり!

味噌が足りないだけでコクがでず、減塩としてはいじりすぎたことで麺の風味も飛んでしまい、うま味の少ないあっさりしたもつ煮に

素材を生かせるか ◎



ほうとう
野菜をおいしくするまろやかさ
大みのある味噌と麺が野菜の甘さを引き立て、特に甘みの強いがばちなどの味のなじみがバツグン。くどさがないので好きのこなし味わい。

溶かさず使えるか ▲



なすと豚肉の味噌炒め
麺になじませずパチパチがよい
豚肉の脂をききとってすまじ、コクが出なかった。なすにも味が絡まず息が詰まってしまい、かなり味噌の仕上げがりに

パンチはないので、食材の甘みを活かしたいときに使いたい味噌です。フードコーディネーター 平尾由希さん

調理をするとうま味が弱くなってしまう……



ほうとう
素材を生かせるか
溶かさず使えるか
煮込んでコクがでるか



4位
山吹味噌 無添加
コクとかおり
【購入価格 765円/500g】



ほうとう
素材を生かせるか
溶かさず使えるか
煮込んでコクがでるか



4位
山吹味噌 無添加
家傳山吹味噌
【購入価格 530円/750g】

野菜がウマイ! やさしいのに濃厚な味わい!!



ひかり味噌
こだわってます
【購入価格 528円/750g】

煮物をコクのある味わいに!

2回戦 調理して食べる

味噌の味を最大限に引き出す
さしすせ
その1
味噌

素材を生かせるか ◎



ほうとう
野菜の甘みをなじみませ!

ほどよい塩加減で、野菜の甘みを引き立て、上品でやさしい味わいに。味噌が主張しすぎず、素材の味を引き出すので、どんな煮物でもおいしく仕上がります!

溶かさず使えるか ◎



なすと豚肉の味噌炒め
絡んだ味噌が旨い!

豚肉は、コクが出て濃厚な味わいになり、なすも味噌がよく絡んで旨みを感じられる。全体として旨がなく、味噌の旨味が引き上がる!

煮込んでコクがでるか ◎



もつ煮
食材に味が染みてる!

汁物・炒め物・煮こみすべておいしく仕上がる大豆の旨い風味があり、甘みと塩味のバランスが絶妙なひかり味噌。もつ煮のような煮込み料理では、深みが増して濃厚な味わいになります。ほうとうで野菜と合わせても、素材の旨みを損なうことなく引き立て、炒め物に使っても風味が飛びすぎず、味噌の旨味が万端な味噌です!

1位
どんな料理もコクのある絶品メニューに!
タシなし
ひかり味噌 赤味噌
こだわってます
【購入価格 528円/750g】



何をくつても料理の味が一段階あがる味噌です!
世食生田ヒラメキスト 北山みどりさん

味噌の風味が料理に活かされてる!!



ほうとう
素材を生かせるか
溶かさず使えるか
煮込んでコクがでるか



3位
逸れ調味料
百年蔵みそ
【購入価格 788円/500g】



ほうとう
素材を生かせるか
溶かさず使えるか
煮込んでコクがでるか



2位
山吹味噌
無添加
【購入価格 520円/750g】

料理に風味がなじむのはひかり味噌!!

結果

濃味の味噌がないので上品に仕上がります! フードコーディネーター 平尾由希さん

どんな食材にもコクを出し料理の味を底上げしてくれる! プロが調剤一致で選んだ「ひかり味噌」の「こだわってます」は、汁物を作れば具材のおいしさが感じられ、炒め物をすればしっかりと味がなじみ、煮込めば風味が一層深くなるという、何に使ってもおいしい最強の味噌でした!



「こだわってます」を使った絶品レシピ
風味バツグンの「こだわってます」が鶏肉の味噌漬けステーキ

材料 (4人分)
鶏モモ肉 1枚
味噌 大さじ2
砂糖 大さじ1と1/2
みりん 大さじ1
酒 大さじ1

作り方
1 鶏モモ肉を縦に半分に切り、調味料はすべてベジブロックに入れ混ぜる
2 鶏モモ肉に調味料を加え、1時間以上漬けこむ
3 フライパンに油大さじ2をひき、肉を入れて弱火~中火で焼き色がくまで両面7~8分ずつ焼く

食欲をそそるパワフルな味のチキンステーキです
料理研究家 酒寄美奈子さん

2位の白山吹はマイルドなうま味!



4位
山吹味噌
無添加
コクとかおり
【購入価格 765円/500g】



4位
山吹味噌
無添加
家傳山吹味噌
【購入価格 530円/750g】



2位
山吹味噌
無添加
【購入価格 520円/750g】

比較的あっさりとした感じだったので、炒め物には旨みを感じることがなかった

減塩なので、素材の旨味がよく引き出され、炒め物でもおいしく仕上がります!

「白山吹」は風味がやさしく、突出したコクや風味はないけれど、どんな調理にしても食材に味がなじみやすいところが素晴らしい! ほうとうでは野菜の甘さと味噌の風味がマッチして、どちらも引き立てられました。炒め物や煮込みも、パンチはなくても鼻に感じる味噌の香りが芳醇で、おいしくいただけます。

世食生田ヒラメキスト 北山みどりさん