

はずあさりの まめみそやき  
**はずあさりの豆味噌焼き**

西三河／幡豆町



幡豆町の昔ながらの家庭の味

県内有数の漁獲量を誇る「はずあさり」と、伝統あるふるさとの味「豆味噌」を組み合わせた「はずあさりの豆味噌焼き」。この料理はこの地区で古くから親しまれている家庭の味。これを幡豆町の特産品にしようと家庭で簡単に作れる「はずあさりの豆味噌焼き」用味噌ダレを開発。主原料の豆味噌だけでなく、調合される酒、みりんに至るまで地元の原料だけにこだわった特製ダレである。家庭で作る以外でも、幡豆町内の数店舗で食べることができる。

■食べられる時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	★	★	★	★	★						

はずあさりとの相性抜群

味噌ダレに使用する豆味噌は、蒸した大豆をミンチにかけて味噌玉にし、麹菌を種づりして長期熟成させるといった一般的な製法ではなく、味噌玉にせず、丸大豆に丸ごと麹をつけるバラ麹という製法で作られる。熟成期間も1年3ヵ月から1年5ヵ月と通常に比べ短め。これにより肉、野菜、魚介類など素材の風味を十分に引き立たせる、淡白なさっぱりとした味噌になる。



豆味噌(味噌ダレはペースト状)

お問い合わせ

幡豆町商工会

[TEL]0563-62-3105

[FAX]0563-62-3288

[URL]<http://www.hazu-sci.com/>