



KANEMATSU
since 1892



活用レシピ QR

New

国東半島かね松スパイスみそシリーズ

2020年販売開始!



Chili pepper

チリペッパーみそ

こだわりの大分県産大豆と裸麦を使用した味噌をベース使用。チリペッパーの程よい辛みとエスニックなフレーバーが肉、魚どちらにも合います。

100g ¥550 (税込 ¥594)

Ginger

ジンジャーみそ

こだわりの大分県産大豆と裸麦を使用した味噌をベース使用。みじん切りの国産生姜を贅沢に使った生姜にこだわった生姜が主役の商品です。

100g ¥550 (税込 ¥594)

Curry

カレーみそ

こだわりの大分県産大豆と裸麦を使用した味噌をベース使用。味噌と相性の良いカレーを合わせました。ピリッと程よい辛みがあり食欲をそそります。

100g ¥550 (税込 ¥594)

Recipe

使い方紹介♡10分レシピ



Chili pepper

チリペッパーみそを使って タコライス

【材料 1 人分】

- ・豚ひき肉 100g
- ・玉ねぎ 1/2
- ・レタス 2 枚
- ・トマト 1/2
- ・油 小さじ 1
- ・白米 150g
- (A)
- ・ケチャップ 大さじ 1
- ・チリペッパーみそ 大さじ 2

①玉ねぎはみじん切り、レタスは千切り、トマトは角切りにする

②フライパンに油を入れ、玉ねぎを炒める。火が通ったらひき肉も一緒に炒め (A) を入れ合わせる

③お皿にご飯、レタス、2、トマトの順に盛り付ける。



Ginger

ジンジャーみそを使って 生姜焼き

【材料 2 人分】

- ・豚肉 (小間切れ) 250g
- ・ジンジャーみそ 大さじ 2
- ・油 大さじ

①ビニール袋に豚肉と生姜味噌を入れよく揉む

②フライパンに油を熱し、中火で両面を焼く

《ポイント》

袋の中で揉みこむので、手が汚れずとっても簡単に下ごしらえができます



Curry

カレーみそを使って タンドリーチキン

【材料 1 人分】

- ・骨付き鶏肉 6 本
- (A)
- ヨーグルト 大さじ 2
- カレー味噌 大さじ 1
- しょうゆ 小さじ 2
- にんにく 小さじ 1/2
- しょうが 小さじ 1/2

バター 5g

①ビニール袋の中に (A) を全て入れ、鶏肉をよく揉み、焼く 10 分休ませる。

②フライパンにバターを入れ、①を焼く。全体に焼き色がついたら蓋をし、弱火で約 5 分蒸し焼きにする。

