

お 手 軽 簡 単

漁師味噌シリーズを使ったレシピです。海の幸と味噌の独特の旨みが、クセになります！
お料理のアクセントや隠し味にもどうぞ。

漁師味噌おにぎり



ご飯にお好きな漁師味噌を混ぜるだけ！一合のご飯に60gが目安です。お好みでご調整ください。

オープン等で表面をカリッと焼き上げると、焼おにぎりとしてお楽しみいただけます。

お茶漬け



ご飯にお好みの量の漁師味噌をのせ、だし汁をかけるだけ！

わさびやゆず胡椒を加えると味の変化をお楽しみいただけます。

漁師味噌クリーミーパスタ



生クリームと漁師味噌を6：4の割合で合わせ、ソースを作ります。茹でたパスタの上にソースをかけ、お好みで漁師味噌・パプリカ・パセリ等をトッピングすると出来上がり！

お好みで粉チーズやマヨネーズを加えると濃厚な味わいに仕上がります。

サンドウィッチ



漁師味噌とマヨネーズを1：3の割合で混ぜ、ソースを作ります。パンにソースを塗り、間にレタス・トマト・チーズなどお好みの具材を挟むと出来上がり！

トーストやホットサンドにもよく合うソースです。野菜スティックのディップにもどうぞ。