



元祖韓国風味 「辛みそ本舗」



200gパック4個詰め合わせ

店舗QRコード



メルマガQRコード



商品の主な原材料と特徴

『辛みそ』は添加物を一切使っておりません。
安全な手作りホームメイドです。
韓国産の唐辛子、ニンニク、砂糖、ごま油、醤油、
ごま、国産の味噌などを材料にして作っています。
近いものに『コチジャン』がありますが、
まったく違うものです。
まずは、食べ比べてください。
すっきりした辛さが味覚を刺激、定番のお食事の
友に、食欲増進にもどうぞ。

『辛みそ』の食べ方

よく利用されるお食事例をご紹介します。

- **ビビンバに添えて**食べる。絶品！
- 生野菜(きゅうり、にんじん、セロリなど)に
そのままつけて食べる！
- レタスやサンチュの葉っぱに『辛みそ』をつけて、
ご飯を盛り、**巻き寿司のように**して食べる。
- 焼き鳥につけて使う。
小皿に『辛みそ』を分け、**つけながら**食べる。
- 焼肉を食べる際には、
レタスやサンチュの葉っぱに『辛みそ』を
つけて、肉をのせて食べてもいい！
- 『辛みそ』とマヨネーズを混ぜ、
サンドイッチのベースにする。混ぜる量は
1：1が標準ですが、比率はお好みで。
- ナスを炒めて食べる際の**味付け**に使う。
- 『辛みそ』と酢と砂糖を、2：1：1の割合で混ぜると、
ドレッシングが出来上がります。
ポイルしたイカなどにぴったり！
サラダドレッシングにもいける！
- ご飯に**そのままつけて**食べる。
- **みそおにぎり**にする。

キムチ

カクテキ



辛い

『辛みそ』製造者のプロフィール



木村ひろ子と申します。

2男の母、主婦。東京都八王子市在住。
韓国料理を長年にわたって研究、
家庭料理に応用。
日本の大豆麹味噌と韓国風味が合わさった
『辛みそ』を開発。

25年前から知人友人に評価を問い、
販売を開始。

庭に小さな製造工場を作って頑張っていま
す。みなさんに喜ばれ、健康のお役に立て
る安全な商品を作ってまいります。

家族揃っての食卓がいつも楽しく、
賑やかでありますように。

「こんなふうに食べたらおいしかった！」
ということがありましたら、お知らせくだ
さい。
ファンのみなさんに紹介します。

人気商品

- 手作り特製キムチ 1kg
- 大根のカクテキ 1kg
- 辛いみそ 100gパック4個詰め合わせ

The Karamiso Shop

ホームページ

<http://www.dsp-net.com/miso/>

辛みそ店長のブログ

<http://blog.livedoor.jp/dragonmiso/>