

event info.

フムスみその会

10/17 土

13:00-15:00

@makii

presented by
cococu.jp



洋食でもおいしく 食べられるみそを 仕込みましょう。

みなさんの健康を考えた時、本当は毎日味噌汁を食べてほしいと思うわけですが、やっぱりパスタも美味しいし、パンだって食べたくなるものです。お米を炊いたり出汁をとったりする時間がないという方もいるでしょう。

そんな時でも発酵した調味料を、そしてしっかりとした塩分をとっていただきたいという想いで開発されたのがこのフムスみそ。

ひよこ豆を米麹で発酵させているフムスみそは、ちょっと他の味噌とは違ってコクと風味はあるものの、香りの主張がないのが面白いところ。

乳と合わせればチーズになるので、ホワイトソースに溶かし込めば、ミルクパスタ、シチュー、グラタンに。お水で溶いてオリーブオイルとあわせてサラダにかけてブラックペッパーもおすすめ。

パン食なら、薄くオリーブオイルで伸ばしてトーストすればチーズのようになりますし、クミンやガーリック、バルサミコ酢などと合わせたディップも最高に美味しい。

付け合わせに干し椎茸で出汁をとれば洋風のスープもできちゃう。洋食でも楽しく積極的に発酵調味料を食べてください。

洋食でも発酵を。



フムスみそ 1.2kg 持ち帰り

おいしい食べ方の実食

チーズたっぷり?ミルクパスタ

お手軽洋風スープ

バゲットにあうディップ

サラダに簡単ドレッシング

みその上手な管理方法

ORGANIC
GARBANZO
100%

A miso that turns cheesy
with white sauce. For
creamy pasta, stews,
gratins, dips, and dressings.

参加費：5,000 円（税込）

もちもの：エプロン・三角巾など
容器（1.2リッター以上）

注意事項： お車でお越しの際は
近隣のコインパーキングを
ご利用ください

*容器がわからない方はビニール袋で
お持ち帰りいただきご自宅で詰めて
いただきます（おすすめ容器の説明あり）

お申し込み受付中

右の QR コードからお申し込みフォームへ

