



Delicious recipe
「手作り丸穂味噌」を使った
味噌チャーハンと味噌ソース



- 材料(2人分)
- ★味噌たれ
(丸穂味噌…大さじ2) ニラ…1/2束 ☆スティック野菜用味噌ソース
酒(料理酒可)…大さじ2 卵…2個 (丸穂味噌…大さじ1)
ごま油(炒め用)…大さじ2 鶏ひき肉…100g (マヨネーズ…大さじ1)
ご飯…茶碗2杯分 塩・こしょう…少々
ゴボウ…1/4本 糸唐辛子…適量
- 作り方
- ①ゴボウは皮をむいて千切りに、ニラは葉と茎に分けて3cm幅に切る。★と☆は、それぞれ混ぜ合わせる。
- ②フライパンでごま油を熱し、鶏ひき肉を入れて塩・こしょうで軽く炒めたら取り出す。ゴボウとニラの茎を、同様に炒め、取り出す。
- ③フライパンでごま油を熱し、溶き卵→ご飯の順に入れて中火で混ぜ合わせる。
- ④③に②と残りのニラを入れ、よく炒め合わせる。
- ⑤④に★を入れ手早く炒める。
- ⑥器に盛り、糸唐辛子をのせる。
- ⑦器にスティック状に切ったお好みの野菜と☆を添える。

丸穂味噌 都城市大王町32-2-1 ☎ 070-4127-0043

原料全てを国産にこだわった無添加の味噌をはじめ、米麴や甘酒、油味噌などの製造・販売を行っています。当店自慢の味噌は、減塩で麴を多く使用しているため、味わい深い旨味とまろやかな甘味が特徴です。主力商品「丸穂味噌」や麴を使った商品などは、「道の駅」都城のほか、WEBサイトでも購入出来ます。

丸穂味噌 公式サイト



絵本のじかんだよ!

ドラマや舞台などマルチに活躍されている小林顕作さんによる、とびきり楽しい絵本のじかん！
大きなスクリーンに映る絵本の前で、顕作さんが表情豊かに読むおはなしは、子どもも大人もドキドキ・ワクワクすること間違いなし！

撮影：二石友希

10月2日(日) 中ホール
13:30 開演
全席指定 大人 1,500円 中高生 1,000円
小学生以下 500円 (0歳からチケットが必要です)

広告

東京交響楽団
弦楽アンサンブル with 服部百音

10月10日(月祝) 大ホール
14:00 開演
全席指定 一般 4,000円
高校生以下 2,000円
※未就学児入場不可

予定演奏曲
服部克久：気まぐれワルツ
服部克久：ル・ローヌ
ヴィヴァルディ：四季 ほか

ヴァイオリン 服部百音
(C)YUJI INAGAKI