

試してみて!

滋賀の伝統食材

第53回 くるみ入りの白みそクッキー

「味噌」という文字が初めて文献に現れるのは平安時代で、庶民の口には入らない貴重品でした。室町時代になると大豆の生産量が増え、農民たちが自家製味噌を作るようになり、保存食として庶民にも浸透しました。

「白みそ」は大豆を蒸さず、煮て作るので水溶成分の糖質やたんぱく質が他の味噌より減少します。熟成時の褐色化が抑えられ、色が薄くなります。また、米麴を多く配合するので甘口に仕上がります。

1095 冷蔵 九重商店
九重味噌の白みそ
400g

原料:遺伝子組換えでない

国産米、北海道産大豆を使用し、塩分低く、甘みある白みそタイプ。アルコール無添加です。

賞味期間:60日



大津市の
九重商店で
作っています

本体 **331** 円
(税込 357 円)

作ってみて!

ほんのりあまじょっぱい、
やさしい味のクッキーです。

《材料》(約16個分)

薄力粉	100g
1095 九重味噌の白みそ	10g
砂糖	40g
バター(室温に戻す)	60g
くるみ	30g

《作り方》

- ① くるみ以外の材料をフードプロセッサーに入れて攪拌する。全体がしっとりまとまったら、くるみを加えて数秒まわし、粗みじん状にする。
- ② 生地をまとめて広げたラップの上に置き、2cm角の棒状に形作って1時間くらい冷蔵庫で冷やす。オーブンを150～160℃に予熱する。
- ③ 冷蔵庫から生地を取り出して厚さ1cmくらいに切り、オーブンシートを敷いた天板に並べて15～20分焼く。

