

PROGRAM.1

HAKKO MARUNOUCHI

みそスープBAR

詳細はこちら



日本が誇る万能発酵食・お味噌汁を TOKYO TORCHで

MY Shokudo Hall&Kitchen」内にある「みそスープBAR」では、全国各地からセレクトした食材で毎朝丁寧に汁をひき、具沢山のお味噌汁とおむすびを平日11:30～販売しています。期間中は、人気料理人監修のお味噌とおむすびをいただけます。メニュー化で大切にしたのは「心と身体をホッとゆるめること」「食べることで誰かの応援になること」「地球のためになる(フードロス)こと」。

ぜひ一度ご賞味ください。

※平日11:30～無くなり次第終了。

テーマ

vol.1

日本の食文化「発酵」を次の世代につなぐ
「我がまちの発酵食」愛媛編

【期間】2022年1月11日(火)～2月28日(月)

【監修】たべものさし 村上友美さん

同時開催 MY Shokudo Hall&Kitchenフードロス削減宣言!

村上友美

Tomomi Murakami

愛媛県・伯方島出身。
発酵をテーマにしたオンライン料理教室「Kitchen studio たべものさし」を主宰し、黒麹甘酒や発酵調味料のオリジナルブランド「1day1spoon」も手掛ける発酵料理家。毎月300件を超える黒麹甘酒の定期便は、人気殺到につき現在予約待ち。



麦味噌豆乳豚汁 500円(税込)

愛媛県・肱川町産の原木椎茸や愛媛県民の冷蔵庫にだいたいストックされている松山揚げなどが入った具だくさんの豆乳豚汁。いりごとカツオの合わせ出汁の香り、愛媛県の郷土味噌「麦味噌」のやわらかな甘味と風味が絶妙にマッチしています。



肉麦味噌おにぎり 200円(税込)

愛媛県宇和島市で昔ながらの天然醸造・無添加で麦味噌を作り続けている「井伊商店」の麦味噌を使用。たっぶりの生姜と白ネギ、豚ひき肉を胡麻油で香ばしく炒め、味噌と甘酒、醤油で甘辛く味付けしました。お米は愛媛県西予市の自社農場で減農薬で育てた「にこまる」を使用しています。