

※※^{おに}鬼まんじゅうとは・・・愛知県の郷土料理のひとつ。角切りにしたさつまいもの角がゴツゴツ見える様が、鬼のツノや金棒を想起させたことからこの名がついたといわれています。

☆味噌について・・・(参考…食品成分表)

蒸した大豆にこうじ菌を加え、発酵熟成させた日本独自の調味料。

使うこうじの種類により米みそ、麦みそ、豆みそに分類され、

原料大豆の浸水時間、熟成期間などにより白みそ、淡色みそ、赤みそに分類されます。

- 大豆の浸水時間を短くし、蒸さずに煮て短期間で熟成させたもの→白みそ
- 大豆の浸水時間を長くして蒸し、時間をかけて熟成させた色が濃い味噌→赤みそ
- 米を使わず大豆と塩のみで作られ、長期熟成した味噌→豆みそ
- 豆みそをベースに、米みそ・調味料（だし）を配合した色の濃い調合みそ→赤だしみそ（だしの入っていないものもあります）
- 愛知県で作られる、国が定める基準を満たした豆みそ→八丁味噌



にわたりの部位

