

6月19日（金）

きょうは、“川口^{おなりみち}御成道みそかつバーガー”に使われている「川口^{おなりみち}御成道みそ」についてのお話をします。

川口市の^{なんぺい}南平地区では、江戸時代から昭和の初めにかけて、^{さか}麦みそづくりが盛んにおこなわれていました。その後は、ほとんど作られなくなってしまうしましたが、数年前から、みそづくりが^{ふっかつ}復活し、市内を通る「日光^{おなりみち}御成道」にちなみ「川口^{おなりみち}御成道みそ」と名付けられました。
麦みそならではの^{かお}香りと、コクのある深い味わいを感じながら、しっかり残さずに食べましょう。