

# 目黒麴店



# 目黒麴店の歴史

明治32年創業

各家々の味噌造りに使用する、麴を担っていたのが始まり。

100年余りの歳月に渡り継承、育んできた秘伝の製法を守り続けている。

五代目、目黒繁八さんが地元只見に生中華めんの製麴所がないことから、製麴業を開始した。

今は、新たな取り組みとしてトマトを練りこんだラーメン作りをしている。



# 商品紹介！

- 味噌類
- 麵類
- 麴類
- 味噌漬け
- 米



# 活動のテーマ

## テーマ

麴店の商品と只見の農産物を使ったレシピを考え、より良いものにしよう。

## 設定理由

目黒さんが只見のトマトと麺を合わせたいとおっしゃっていて、私達も考えてみたいと思ったから。

# これまでの活動内容

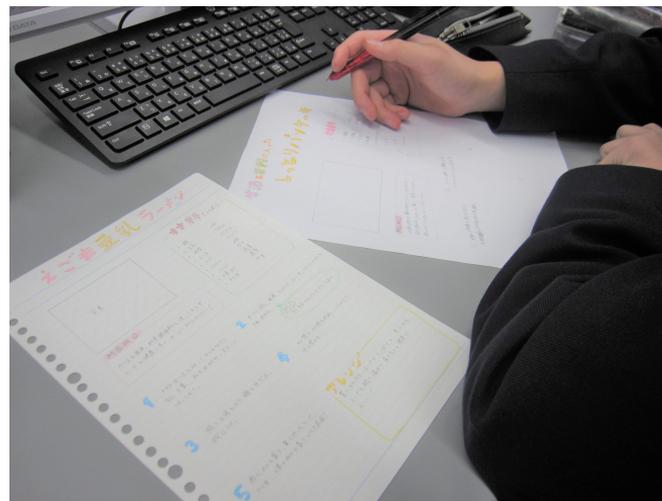
目黒さんとの話し合い



試作と試食



レシピ作り



# レシピ紹介 ～えごま豆乳らーめん～

## アピールポイント

- 健康に良い
- スタミナ満点
- 化学調味料 不使用

## 狙い

目黒麴店の**生ら一めん**や**味噌**をもっと  
多くの人に知ってもらおう



# レシピ ～えごま豆乳ラーメン～

## 作り方

1. トマト、大葉、ねぎを切る。



2. 豆乳、味噌、にんにく、えごま、切ったトマトを入れ和える。



### 3. 麺を約3分間茹でる



### 4. ひき肉を炒めこしょうで 味を整える。



### 5. 器に盛り付けて完成。



# レシピ紹介 ～甘酒を使った米粉パンケーキ～

## アピールポイント

- 砂糖 不使用
- 卵アレルギーでもOK！

## 狙い

- 若い人に**麴**に親しみを持ってもらう
- **麴**の様々な使い方を知ってもらう



# レシピ ～甘酒を使った米粉パンケーキ～

1. 甘酒の下準備を済ませておく



2. 米粉、小麦粉、豆乳  
ベーキングパウダーを入れ混ぜる



# レシピ ～甘酒を使った米粉パンケーキ～

3. フライパンに油を引き

好みの大きさに広げて焼く



5. パンケーキを乗せ、お好みのトッピング

ングを盛り付ければ完成



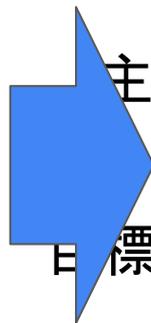
# まとめに

活動を通して学んだこと

前

- ・積極的に行動しない
- ・効率が悪い

後



- ・主体性を大事に
- ・目標を決めて行動

# これからの活動

ホームページへの掲載！

情報発信！

ご清聴  
ありがとうございました

