

ヤマイチ よもやま話

NO.102



気が付けばもう2月ですね。今年は本当に暖冬で"週ごし"やすいですが...今年は暖くて大丈夫?味噌屋としてもまだ"まだ"寒い日が続いてくれないと困っちゃいます。

もち麦 販売始めました!

国産のもち麦です。クセが少なくとても食べやすいもち麦です。粘りがありモチモチのフコチフコチの食感がハマります。食物繊維もたく腸内環境も整えてくれます。

白米と一緒に炊いてもOK
スープの中に入れてもOK
茹でて、サラダにトッピングしてもOK!



800g入
600円 (税抜)

味噌造り教室 満員御礼

追加開催
3月20日(金) 10:30~

PM枠 満員につきAM10:30~開催いたします。
ご予約は、

お電話

ネット

売店

*すでに他の日程でご予約済の方のAM枠への移動はご遠慮ください

ヤマイチの量売味噌販売中!



ヤマイチ味噌では無添加量売味噌を300g~販売しております。約12種類の中からお好みの味噌をお選びいただけます。ご来店ごとに違う種類の味噌を染みのも良いですね。
お好みの味噌を見つけてください。

300g~
量ります、ECO.味噌容器ご持参ください。
ご自宅にある容器をご持参いただければ、量売味噌をお入れします。ビニール袋削減にご協力ください。エコバックもご持参ください。

丸米糀 ご予約受付中

2月15日(土)

大量にコシヒカリ米糀を製造いたします。
ご自宅で味噌造りや、お友達グループと味噌造りなどにご予約ください。

3月6日(金)

製造は各日の前日となります。
丸米糀 1kg 950円 (税抜)

手造りみそ 原料配合表 新しくなりました!

10kgの味噌を造りたいけど"原料はどのくらいなのから...計算も何だか大変そうだし..."と悩んでいる方必見! 早見表に添えているのは0.5と見やすく量かかります。今回は人気の"10割10割"の配合表も追加しました。10日お味噌にチャレンジしてみてください。

米花の多い味噌は発酵が"早いので"
いつもの10割味噌より早く食べ始めてね!

原料配合表
手造り味噌のつくり方

売店にてご用意しております。
スタッフにお声かけください

ご自宅での味噌造り、いろいろ西にずは...

ヤマイチ味噌 味噌造り教室へ

ご参加ください。
詳しい日程はうら面をご覧ください。

もし日本に「発酵」の文化が無かったら

日本は発酵大国ですよ。味噌、醤油、納豆、酒、漬物、みりん。私たちの生活にほとんど身替な食品はかりこちらほ全て発酵食品。もし日本に発酵が無かったら、味噌は、塩、塩、塩ばかりだったかもしれません。味噌も醤油も塩を原料の一部として使用しますが、味噌でいたらすの他に大豆、米を加えて発酵させます。この発酵していく中で旨味、甘味が生まれ、たまたまだけではない、複雑な深い旨味が出ていきます。そして味噌、醤油に使われている大豆...先人の知恵といふか、本来私たちは草食民族だったので、植物性のタンパク質もとて、それと味噌を生かすことが出来たそう。植物性のタンパク質...そう、大豆のことです。味噌、醤油、納豆は大豆を原料としています。昔から私たちの食には、大豆を使った発酵食品が食べられていたのです。



2月3日(月)~ 牛久の御城印
常時販売決定

- 芋干(牛久駅東口) 牛久城・東林寺城
- 味のいしじま(女化) 久里予城
- ヤマイチ味噌(島田) 小坂城・岡見城

平日 9:00~17:30
土日 10:00~17:00
祝日

ヤマイチ味噌
牛久市島田町2713
029-875-0002
http://yamaichi-miso.co.jp/ R2.2