

# ヤマイチ よもやま話

No.103

卒業！卒園！おめでとうございます。  
今年は大変な3月になってしまいましたね...でも楽しかった思い出を胸に、4月から頑張ってくださいね！

味噌教室の追加料金は講師が仕込むデモ樽に承ります！  
講師が仕込むデモ樽に承ります！  
追加料金かかりません。



3月味噌教室にお申込みされたお客様

ヤマイチ味噌の味噌造り教室にお申込みいただき誠にありがとうございます。3月5日・20日に予定しておりました味噌造り教室は、残念ながらありますが、新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止とさせていただきます。27日の教室に関しては、状況を見ながら判断させていただきますと考えております。

中止の際は、お客様へ個別で電話にてお知らせ致します。

ご連絡の時、下記の内容をご相談いたします。

- ① キャンセル (状況が落ち着いたらご予約ください)
- ② デモ樽にする (味噌教室予約日、13時～16時までにご持参の樽を持ってご来店ください。10樽に味噌を詰めとお渡し致します。詰めるのに10分～15分お時間頂きます)

樽をお持ちでない初めての方でも、ヤマイチで販売している樽を購入し、デモ樽としてつくる事も出来ます。

ご相談ください

- ・基本の味噌
- ・15割り味噌
- ・麦味噌
- ・玄米味噌
- ・20割り味噌
- ・黒豆味噌

# 3月4月限定 予約

親子で造ろう！  
自宅用・味噌造りキット 予約販売

3月4月の特別企画。思いっきり外遊びも出来ない。ゲームばかり...明日は、何をやらせよう...と、考えているお家の方へ自宅で作れる味噌造りキット販売いたします。

原料から樽まで揃えています。  
大豆も煮潰しています。  
事前予約が必ずです。  
水分調整の種水は湯冷ましをご用意ください。  
見販売日は下記の日程のみです。  
煮潰し大豆は、当日中に仕込みを行ってください。

3月 20日(金) 27日(金)  
4月 4日(土) 17日(金) 25日(土)

ご来店は、各日13時～16時までにお願います。  
当日中に仕込みの方限定です。

基本の味噌  
仕分量 約5kg  
樽・仕込み小物付  
3787円  
税抜  
8% 195円  
10% 134円  
合計 4,116円(税込)

- ① 厚手のビニール袋に塩をまぜる
- ② 潰した大豆をいれる
- ③ さらに混ぜる
- ④ 湯冷ましをいれる
- ⑤ 樽にビニールをかける
- ⑥ 樽を一段しき詰める
- ⑦ 潰して平らにする
- ⑧ 二段目 樽をしき詰める
- ⑨ 潰して平らにする。くり返す。

牛久の御城印 販売中!  
牛久馬尺東口  
芋子さん 牛久城・東林寺城  
セヒ  
いしじまさん 久野予城  
興野  
ヤマイチ味噌 小坂城・岡見城

牛久市内で御城印めぐり、牛久の景色?を見ながらドライブはいかがですか?  
詳しいお問い合わせ先: local.activate@gmail.com

ECO... 味噌容器 持参ください!  
現在、量売味噌は、ビニール袋に入れてお渡ししています。容器をご持参いただいた場合は、直接お話しします。  
ビニール袋削減にご協力ください!  
エコバックも是非、ご持参ください!

お知らせ  
4月12日に予定していた、みそまつりは、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、今年も中止とさせていただきます。残念ですが...

営業時間  
平日 9:00 ~ 17:30  
土日祝日 10:00 ~ 17:00

ヤマイチ味噌  
牛久市島田町2713  
TEL: 029-875-0002  
http://yamaichimiso.co.jp/