

# ヤマイチ よもやま話

NO.57

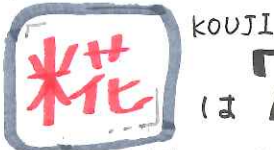


関東も梅雨入りか発表  
されましたね。庭のアジサイも  
咲きはじめ梅雨らしい風景に  
なってきました！

追加開催

## 7月2日(土)味噌造り教室

ご好評につき、最終日を追加しました。  
定員になり次第受付終了となりますので、お早  
目にお申込み下さい。来期は、10月～開催はす。  
日程は、8月末頃発表予定です！



KOUJI

は7月まで製造します。

...詳しい日程は裏面を...

手造りで「あま酒をつくってみよう！」

つくり方は売店に有ります。

### あま酒の飲み方

豆乳(無調整)と混ぜて 柑橘系が  
おススメ

果物の果汁を少し入れて

フレーンヨーグルトにあま酒をのせる！

自然な甘さか  
美味しいです。

造るのが大変な方  
こちら



ストレート  
2170

350ml  
360円



# 冷奴は 醤油こうじ

冷奴が美味しい季節になりました。醤油では  
なく一味違う「醤油こうじ」でどうぞ！大豆本来の旨味  
を引き出してくれます。

塩こうじ・麦塩こうじ  
麦醤油こうじも有ります

230g

410円



昨年10月～今年4月に  
味噌教室に参加された方

そろそろ

切り返しの時期です



黄色い樽で仕込まれた方は「たまり」を正確認  
して切り返しを行って下さい。ヤマイチ味噌の「ホムロシ」に  
切り返しの重か画が有ります。

タッパ-ウェアの方は引き続きそのまま.....

切り返し作業は10分程度です

売店の入口に

メダカがいます

よく見てみると色々な種類のメダカちゃんか  
住んでいます。赤ちゃんもいるヨ。とても可愛い、これ  
メダカです。癒しのメダカコーナーです。



数量限定

麦みそ and 米みその

# 黒豆合わせ生みそ



500g

660円

稲敷産の丹波黒を使用  
し、国産麦、国産コシヒカリ米  
赤穂の天塩で「イ塩」だ  
合わせ味噌

お買求めは お早目に〜。

## 夏の美味しい贈り物

今年も様々な商品をご用意しています。



無添加量り売り味噌を  
お好みのも種類よりお選  
び頂けます(700gカップ入)

・コシヒカリ米生みそ 500g (赤粒、白二)

・あま酒ストレートタイプ 3本ス

の五点 詰合せ。

夏バテ防止にもあま酒  
人気です



2,290円



ホムロ製のおしゃれなMISOポット  
も有ります。味噌を  
詰めてプレゼントに。



いいね！  
ホムロ。

# (株)ヤマイチ味噌

牛久市島田町2713

029-875-0002

http://yamaichimiso.co.jp/



味噌シフォンケーキ  
大: 880円  
小: 460円