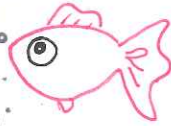


## よもやま話



ジリジリと暑い日が続きますね。今年もあの暑〜い夏が来ますね。家で風鈴を付けて耳で涼を楽しんでいます。

## 7月いっぱい、**米**の製造致します

7月 8(金)・21(木)・24(日) **最終**

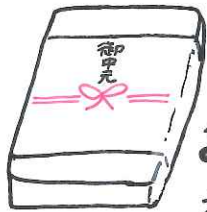
あま酒・塩こうじを作らしてはいかがでしょうか？  
作り方のご案内も用意しております。お声掛け下さい

\*米は **予約制**となります。日程の**5日前**まで。

## 夏の美味しい**和**を贈る

今年も美味しい贈り物を取り揃えました。  
お好みの商品の詰め合わせも致しますので  
ご相談下さい。

土産発送も  
行っております。



## お気持ち味噌

ちょっとしたお礼やご挨拶に。

売店に用途に合わせたシールを  
ご用意しております。その中から  
お選び下さい。

白こしみそ

500g

260円

オリジナルオーダーラベルも  
受承中 10ヶ〜要相談



## 今期

## 味噌造り教室は終了致しました。

ありがとうございます。今期の教室も無事終了する  
事が出来ました。JRで企画されている茨城よといこ  
フォランのバスツアーで約40名様のお味噌造り体験を  
皮切りに様々な方がご来店頂きました。今期は市外の  
公民館、学校関係、保育園などからもご都合のせ、申込みを  
頂きました。味噌造りを通してもっと味噌が身近に  
食卓へあがるというご感想を頂いております。

来期は10月からを予定しております。日程は8月下旬に  
ホームページ、よもやま話でご案内致します。

ご参加はお一人様でもOK。お友達、グループ、ご家族  
での参加もお待ちしております。団体様での受付も  
行っておりますので、ご相談下さい。

## 1人あたりの**味噌**年間消費量

味噌汁一杯約18gで計算すると...

☐ 1日3食味噌汁を飲む人  
 $(18g \times 3回) \times 365日 = 19.71kg/年間$

☐ 1日1食味噌汁を飲む人  
 $18g \times 365日 = 6.57kg/年間$

☐ 3日に1食味噌汁を飲む人  
 $18g \times (365日 \div 3) = 2.19kg/年間$

4人家族で1日1食味噌汁を飲む家庭では  
 $6.57kg \times 4 = 26.28kg$ となります。

miso miso miso miso miso miso

これから**暑〜い夏**が来ますネ...

暑い日は部屋を薄暗くして、クーラーの下で、ただひたすらにじ〜としていたいのですが、たがたが  
そうもいかない...。食欲もダウン...

そんな時にオススメ

ひやし  
あま酒

350ml  
360円



江戸時代には  
夏バテ防止・疲労回復  
として食卓にありました。

ストリートタイプ  
ホットホッパ入り!

あま酒に木由子など果汁を入れて爽やかさ  
アップ。豆乳や牛乳で割っても美。おいしい!

**暑い夏はあま酒で乗り越えよう**



きゅうりが美味しい  
季節です。

きゅうりには  
金山寺? OR 味噌?

塩分控えめ15割り米味噌がおすすめ。  
普通のお味噌より塩分が控えめなので  
付けすぎしよ〜20ml、という事はありません。  
マヨネーズと混ぜて更にさらやかに!

(株)ヤマイチ味噌

牛久市島田町2713

029-875-0002

http://yamaichimiso.co.jp/