

ヤマイチ よもやま話

夏休みもせまり宿題と遊びに
全力を尽しています。夏の日差しも
強く外遊びもほどほどにしたいと
干からびてしまいそうです…。
暑さ対策は必要ですね。



夏バテ防止に

ひやしあま酒

あま酒は沢山の栄養素が含まれて
おり、飲む点滴とも言われています。
江戸時代には暑気払いとして飲ま
れ、夏場には夕刻のあま酒売りが
流行しました。



350ml

夏はあま酒で乗り切ろう！ 360円



アレンジいろいろ

- 牛乳や豆乳(無調整)で割る
- 柚子などの果汁を絞る
- フレーンヨーグルトに混ぜる
- 凍らせたフルーツにあま酒を入れミキサーにかけるとスムージーになる！
- あま酒を弱火でじっくり煮詰めると砂糖不使用のあま酒ジャムに。お好みで果汁をいれ

9月中旬より**料花**の製造を
行います。

予約承り中

自家製あま酒にもチャレンジして
下さいね。



手土産に **MISO だし MISO**
おすすめ **シフォンケーキ**



小: 460yen

大: 880yen

ヤマイチ味噌の無添加赤こし味噌を生地に練り
込んだ「甘じょい」のシフォンケーキです。手土産や
お祝いなどにいかがでしょうか？

少し手間をかけて**だし**をとってみませんか？

昆布(グルタミン酸) } の合わせだしのとり方
かつお節(イノシン酸)

水 1L・昆布 20g 削りぶし 20g
* 薄いだしがお好みの方は、量を調整して下さいね。

- ① 昆布は表面が汚れていたらふき取り、ひと日水につける(冷蔵)
- ② 昆布と一晩つけた水を鍋に移し火にかける(中弱火)
- ③ 昆布の縁から小さな気泡が出てきたら火を消し、昆布を取り出す
- ④ 再度火を点け鍋底から気泡が出てきたら削りぶしを入れ火を止め2~3分おく。
- ⑤ ザルにキッチンペーパーをひき静かにこす。

グルタミン酸とイノシン酸を合わせて
旨味がぐ〜んとアップ

おまけ **だし**がら活用術

- 昆布 → 細く刻んで佃煮に！
- かつお節 → フライパンでかつお節を煎って、みりん、醤油などで味付けし、しっかり水分を飛ばしたら出来上がり。お好みで白ごまをのせてもOK!



だしの旨味 + 食材の旨味
がしっかりと出る味噌汁は美味しい！

味噌造り教室に
ご参加された方へ

黄色の樽でいただきました方は**七割返し**は、お済み
ですか？造られた時期によって七割返しの時期は
異なりますが6月~8月上旬となっています。樽に見ら
れるラベルをご確認下さい。七割返しのやり方は、
ヤマイチホームページにて**動画**で説明しています。
P



ご不明な点は
お尋ね下さい

そして...

白味噌がお好みの方は、そろそろ**味見**を
してして下さい。塩角のとれた、口味噌らしい
しよは0.5gから出来上がり。食べて夏にさらさら
小分けにして**冷蔵** OR **冷凍**入。
しっかり熟成させた赤みそがお好みの方は
もうしばらく発酵させて下さいね。

営業時間

平日 9:00 ~ 17:30
吉祝 10:00 ~ 17:00

8月**お盆**も

休まず営業致します。



MISO MISO MISO MISO

ヤマイチ味噌

牛久市島田町2713

TEL 029-875-0002

http://yamaichimiso.co.jp/