

ヤマイチ よもやま話

まだまだ暑い日が続きますね...
夕暮れになると秋の虫の声が聞こえてきましたね。
少しずつ秋が近づいてきましたね。

【米】製造販売日が決まりました

詳しい日程は裏面をご確認下さい！

米のお取り扱い方法について

ヤマイチ味噌で製造している米は、全て生米です。生米は乾燥米と違い水に戻す必要はありませんが、生米ですので、品質の劣化が著しくなります。ヤマイチ味噌では、製造日より2日間は冷蔵、3日目以降は冷凍にて30日間とっております。ご了承ください。

生米は出来たてをすぐ使うことをおすすめしています

生米 { 自家製 あま酒
塩こうじ
醤油こうじ

など、チャレンジしてみ下さい！

造り方レシピは売店にごさいます。お声掛け下さい。

すぐ飲める

ひやしあま酒も販売中

350ml **360円**

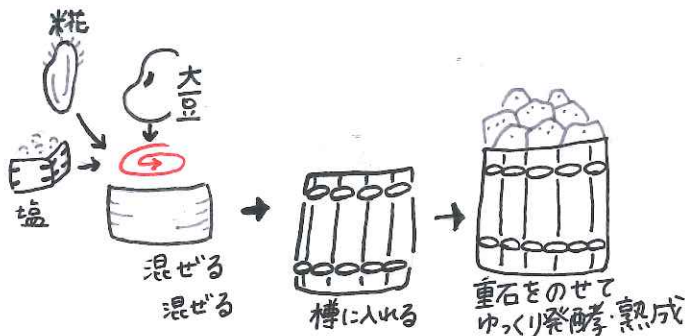


1.0リットル x 3
ストレートタイプ

NO:60



味噌造り教室は**10月**から
スタートします。ご予約お待ちしております



お友達、グループ、ご家族、もちろん1名様での
ご参加も受付しております。
詳しい内容は裏面をご覧下さい。

漆黒の二十年生味噌 残りわずか!!

先代の社長が仕込み約20年間、木桶でじっくり
ゆっくり発酵熟成させた味噌。昨年より150gカップ
で販売し、テレビでの放送もあり沢山のお客様が
お買求め頂きました。本当にありがとうございます。
そして、その二十年生味噌も残り数kgとわずか
量となりました。お早にお買求め下さい。

二十年生味噌 150g
オリジナルレシピ付 **300円**



味噌かりんとう

二十年生味噌を使用!



60g **310円**

こちらの商品も味噌が無くより次第
販売終了となります。New かりんとう
試作中。

この味のかりんとうも
残りわずかです。

MISO

ホチ

ヤマイチ味噌

ヤマイチ味噌のホームページでは、
米、味噌造り教室の日程 & ご予約が
出来ます。是非ご利用下さい。
もちろんお買物も出来ます。

その他詳しくはお問い合わせ下さい。

おかず味噌 人気商品

辛いお好きさんにはたまらない!

しそ南蛮みそ 150g **310円**

ご飯のお供に!

ピリナツミみそ 150g **300円**

田楽、ふろふき大根に!!

ゆずみそ 150g **280円**

味噌汁だけでは足りない!!
美味しいおかず味噌!!



営業時間

平日 9:00 ~ 17:30

土日祝 10:00 ~ 17:00

ヤマイチ味噌

片久市島田町2713

TEL: 029-875-0002

http://yamaichimiso.co.jp/

