

# ヤマイチ よもやま話

秋の味覚! 栗の美味しい季節になりましたね。栗ごはんや栗の渋皮巻を食べたいと... 秋は楽しめます。

NO.61



いよいよ登場しました。

## 味噌造り教室 申込受付中

10月から翌6月まで味噌造り教室を開催致します。12月までの日程が出ております。是非ご予約下さい。団体様の受付も行っておりますので、ご相談下さい。

2回目以降 弊社で購入された樽又はタッパウェア持参で...

**500円引** 基本味噌の場合

なので、2回目以降のお客様は1kgあたり682円で、味噌が造れます。

売店の量売りと、同じ原料で、1kgあたり910円

はなはたと1kgあたり228円お得

5kgの味噌を造るので228円×5kg=1,140円

1,140円お得です。

造って楽しい



食べて美味しい 味噌造り

土曜日はお子様連れも大歓迎です。ご家族様・1名様でも大歓迎です。

## お取扱い方法について

ヤマイチで製造している糀は全て生糀です。生糀は、乾燥糀とは違い、水に戻す必要はありませんが、生糀ですので品質の劣化が著しくなります。弊社では製造日より2日間は冷蔵、3日目以降は冷凍で30日以内を目安にお使い下さい。

生糀は、出来たてをすぐ使うことをおすすめしています。

温かい

あま酒がお得です

(希釈タイプ)



期間限定

360g入り2本で

~~620円~~ → 500円

冷やし

あま酒も販売中 350ml 360円

(ストレートタイプ)

うしくWaiワイまつり

11月3日(文化の日)

片久市中央生涯学習センター 駐車場

片久市の美味しいお店が集結! 楽しいイベントも沢山! もちろんヤマイチ味噌も出店します。

お祭り! お祭り!

お天気を願います

量り売りの人気商品も販売します。



ヒリヒリと辛い

## しそ南蛮みそ

地味に今きています。ヒリヒリ辛辛のしそ南蛮みそ。辛いもの好きさんにはたまらない一品。温かいご飯の上にものせても美味しい! おかず要らず! おでんや田楽でもたまりません。



150g入り

310円

おかず0味噌  
やにも色  
あるよ

マヨネーズと和入れてかしまるやかにしてもOK! お試しあれ

## 簡単ごま味噌ディップソース

- ・石臼味噌 10g
- ・味噌 20g
- ・酒粕 2g
- ・マヨネーズ 20g
- ・すりごま 適量

おせよみの  
スティック野菜用の  
ディップして下さい。

オイルを足してドレッシングにしても美味しいですよ。お試し下さい。

営業時間

平日 9:00 ~ 17:30

音祝 10:00 ~ 17:00

ヤマイチ味噌

片久市島田町2713

029-875-0002

http://yamaichimiso.co.jp

