

ヤマイチ よもやま話

NO.62



11月に入り秋らしい空気になって
きましたね。紅葉が、ステキな季節です

あま酒飲み比べ"セット"



ストレートタイプの冷やしあま酒と
希釈タイプのあま酒 2ヶセットを期間
限定で販売中!!

♥**ストレートタイプ**→ 米とお湯でつくったあま酒。
すきりとした甘さで、すぐ飲めるストレートタイプの
とても手軽なあま酒です。

♥**希釈タイプ**→ 米とお米、お湯でつくったあま酒。
濃厚な味で希釈するあま酒です。柚子・牛乳などと
お好みで入れても美味しいです。

お好みは 2本で ~~670円~~ → **600円**
どちら?

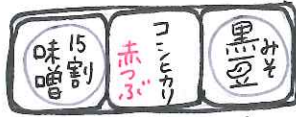
期間限定のため、お早目にお買求め下さい。

米の予約受付中!

自家製あま酒も美味しいです。 **amasake**
300gの生米花285円で、900gのあま酒を
造る事が出来ます。あま酒の造り方のご案内も
ありますのでお声掛け下さい。

あま酒は温度管理が **命** です!!

冬の 美味しい贈り物



カップ入り 酒精無添加生みそ
「700g x 3点 詰合せ」

人気の量売みそ約12種類
から3点お選び頂けます

3,051円 ~



ヤマイチ 口未くらへ
「500g 6点 詰合せ」

原米汁にこだわったお味噌
500g入が6個入ったギフトです

3,120円

無米ラッピニックしております

ちょっとしたお礼や
70点ギフトに...。

ご相談下さい。



人気の味噌です。



長期熟生 生みそ
100g **75円** ~

熟成期間は2年以上。ダークチョコレ
ットの様な色で、とても濃厚な味噌です
田楽用の味噌ダレや火入れ物、料理の
かき入れ味としても使えます。

味噌造り教室 開催中!

♪ MISO MISO 手前みそ ♪

10月より味噌造り教室がスタートしました。
基本味噌の他に、甘口の15割・麦・黒豆味噌などを
造る事が出来ます。日程は裏面をご覧ください
お申込みは開催日の**4日前**までにお願います!

ちょっと参加か
おすかしい方には...!

講師が味噌を造ります! ご相談下さい。
料金は、教室参加と同じです。樽持込みで
500円引きとなります。後日、来店でお引取り
下さい。

味噌のこころ 「味噌は朝の毒消し」

「朝食の時の一杯の味噌汁は体に良いですよ。と。
いう意味で、味噌の栄養はとて優れていて、味噌に含ま
れている、レシチン・サポニンには体内の余分な脂肪を
溶かす働きがあるとされています。大豆に含まれている
食物繊維は腸の掃除をしてくれます。みそ汁を毎朝
飲むことで、いつの間にか健康が維持できます。と
言うのがこのことわざの意味するとこでして、いよいよか

営業時間

平日 9:00 ~ 17:30
土祝 10:00 ~ 17:00

ヤマイチ味噌

029-875-0002

<http://yamaichimiso.co.jp/>