

# ヤマイチ よもやま話

NO.64



お正月はいかがお過ごしでしたか?  
とても穏やかな天気が続きました。ゆっくりとした気持ちで  
お正月を迎える事が出来ました。

はいいよ **糀・味噌造り**  
本格的に製造致します!

味噌造りに興味がある方は、まず味噌造り教室へ  
ご参加下さい。造り方はバッチリ! マイハウスに自宅で  
造りたい方は原料の販売を行っております。



## 麦糀の予約承り中

関東ではめずらしい麦糀。麦味噌、麦塩糀を  
チャレンジしてみませんか?

~~1月25日(水)受付終了~~ **2月17日(金)**  
**3月18日(土)** 追加麦受付中

その他、糀の日程・教室の日程はうら面にございます。

### 持込の原料



**味噌加工** いたします。

お米や大豆の持込は10kg～お預金しております

たとえは...

持込米

10kgで味噌加工で**約35kg**  
ご相談下さい。 出来上がります。



## BS 12 トゥエルビ" サハル・ローズ"の イチオシ NIPPON

タレントのサハル・ローズさんが日本全国各地を訪れ、地域の  
観光・食・文化から世界に誇る日本の技術まで、街の知られ  
ざる魅力を発見し紹介するTV番組に、ヤマイチ味噌と市内のお店  
観光スポットが放送されます!

放送日

**2月13日(月) 19:00~19:55**  
**BS 12チャンネル!**

サハル・ローズさん、実際にお会いしてとても優しく、ステキな  
方でした。味噌造りも体験したい、頑張るで  
造られていました。



### お餅の食べ方新発見

お餅と言えは、お雑煮、お汁粉、醤油のお餅などが  
定番ですよね。そんなお餅の**ヤマイチ流 美味しい**  
食べ方を紹介します。

焼いたお餅に...



**柚子みそ・金山寺みそ**

ひり辛 **しそ南蛮みそ** を、うすく塗って  
食べてみて下さい!

その他、いろいろ味噌、ねぎ味噌もお試し下さい!

「ラッカーでも  
美味しいですよ」

おかず味噌の食べ方レシピ大募集

## 丸米糀 販売日 決定しました!

~~1月20日(金)~~

2月10日(金)

3月3日(金)



で、味噌造り!

- 茨城県産 コシヒカリ米糀 1kg 950円
- 茨城県産 タチナガハ大豆 1kg 800円
- 赤穂の天塩 1kg 300円

手造り味噌材料配合表と造り方レシピは  
売店にてご用意しております。お気軽にお声掛け  
下さい。

ご予約は売店又は、お電話・メールにて承っております。

### <味噌の保存方法>

室温で保存されると発酵・熟成が進み、着色も進んで  
しまいます。密封容器にご入れ、空気にふれず、  
冷蔵庫又は冷凍庫に入れて下さい。冷凍庫でも  
凍結することなく、味噌の着色も抑えられます!

### 営業時間

平日 9:00 ~ 17:30  
土日祝 10:00 ~ 17:00

## ヤマイチ味噌

井久市島田町2713

TEL 029-875-0002 MISO

http://yamaichimiso.co.jp//