

ヤマイチ よもやま話

No.65

横綱昇進おめでとう!!
稀勢の里! 市内が盛り上がっています!!

味噌造り教室 開催中!!

ヤマイチ味噌では様々な味噌を造る事が出来ます。

麦味噌・黒豆味噌・玄米味噌



詳しい日程はウラ面をご覧ください。
お申込みは、売店・お電話・メールにて...。

2回目以降

500円引き

前回仕込まれた樽持参で

2月・3月は、申し込みが「多い」です!
お早目に「ご予約下さい」



あま酒 が人気です!



ストレートタイプ

すっきりとした甘さのあま酒 350ml 360円



希釈タイプ

薄めるタイプのあま酒 360g 310円

* 柚子果汁などを入ると すっきりとした爽やかなあま酒になります。お試し下さい。

おめでとう! 稀勢の里



牛久市出身の稀勢の里関が、ついに『第72代横綱』に昇進され、市内のみならず、各地で、19年ぶりの日本人横綱の誕生に、歓喜の声が聞こえてきました。2月18日に行われるハイレドもとても楽しみですね。

期間限定

稀勢の里味噌 販売中!



期間限定で「稀勢味噌」が、販売中!
牛久市外のお友達に「ギフト」プレゼントとしてもおすすめ。オリジナルメッセージを入れる事も出来ますので、「本目」相談下さい。10ヶ〜承ります。

白こ 500g 260円

期間限定ですので「お早目に」

持込米 糀・味噌加工 持込大豆 致します。

ご自宅で収穫された お米・大豆を 糀や味噌にされてみませんか? 「こしめ」我が家の味噌を造ります。
是非一度「本目」相談下さい。
持込米 又は 持込大豆は 10kg から「お原価」しております。
製造日は、「相談」のうえ、決めさせて頂いております。

yamaichi miso yamaichi miso yamaichi miso

BS12 トウエルビ 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、日本各土を語り、土地域の観光・食・文化から世界に誇れる日本の技術まで、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。

2月13日(月) 19:00~19:50

味噌造りも元氣張って「チャレンジ」されました!
是非「本目」相談下さい!

柚子みそ

柚子好きさんには「たまらぬ」!



柚子果汁たっぷり入った、柚子みそ。
ふろふき大根、田楽みそ、ふかした里芋などに「おこ」のせて、めしあげ!



150g 280円

営業時間

平日 9:00~17:30

土日祝日 10:00~17:00

(株)ヤマイチ味噌

牛久市島田町2713

029-875-0002

http://yamaichimiso.co.jp/

