

ヤマイチ

NO.66

よもやま話



寒さも和らぎ、庭の梅も青華かに咲いてます。
いよいよ卒業の季節ですね。さみしい気持ちもありますが、
4月から新しい世話を待っているでしょうね。

あま酒がとっても人気!

どちらがお好みですか?



希釈タイプ

薄めて飲むあま酒です。牛乳や無調整の豆乳などと割っても美味しいです。

360g **310円**



ストレートタイプ

すっきりとした甘さです。ホットボトル入りなのでお出掛けのお友にも!

350ml **360円**

手造りあま酒 造ってみませんか?

ヤマイチでは、**米**のご予約販売も行っております。そしてヤマイチの**米花**は**生米花**。生米花なので水分がタタク劣化が早いですが、製造元だからこそ販売出来る生米花。お話し下さい。冷凍でのお取扱いもございます。

米花は、ご予約分を製造致します。

1週間前にはご予約下さい。



茨城産
コシヒカリ米
使用

漆黒の二十年みそかりんとう 期間限定

春
1100ヶ-ミ



310円

フチキツトにも
おすすめですよ。

桜のシールが
春を093!



量り売り

長期熟成二年味噌

売店の奥にひそりとひそい長期熟成二年味噌。その風合いは「長老様」と言われるほどの重みのある赤茶。こちらのお味噌は、じっくり熟成させ、色も味もとても濃いお味噌です。煮込みなどコクを出したい時に少量足して下さい。

お料理の
かくし味に!

100g ~ **75円**

味噌造り教室 5月開催日

決定致しました。詳しくは裏面を!!

土日日はお申込みがたいのため、定員に達し次第すぐしめ切りをさせていただきます。お早目にお申込み下さい。



味噌
づくり



味噌造り教室は6月まで開催。来季は10月よりスタート!

稀勢の里園の「ハロレド」へ行ってきました。

まさか...まさか 件久馬R前か...

2月18日(土)待ちに待った「ハロレド」が行われました。その様子を何かに例えるならば...この夢の国の「〇〇ニランド?」と思える程の人人人!!の人。件久にこんなよに人が集まるなんて感嘆してしまいました。久々の日本人権網誕が「地元出身」となると本当に盛り上がりますよね。皆さんの歓声と応援が行き交う本当にすてきな「ハロレド」でした。〇元気をもらいました。

大相撲春場所 3/12 ~ 3/26 楽しみですよ。

今話題 **もち麦** ですか...

実は...ヤマイチで製造している**麦味噌**は、もち麦(丸麦裸)を使用しています。麦の風味が香るお味噌です。

袋入り1kg・500g・量り売りの**麦味噌**
全てもち麦(丸麦裸)を使用しています。

味噌造り教室の**麦味噌**も
もち麦です。



(株) ヤマイチ味噌

#久市島田町2713



029-875-0002

http://yamaichimiso.co.jp/