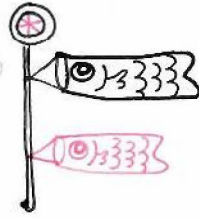


ヤマイチ よもやま話

NO.68



今年も家の軒下につばめがやってきました。毎年来るつばめの巣は、代々受け継がれています。しずつつ直しをしながら使っています。

6月で終了！ 味噌造り教室

お急ぎ下さい

5.6月の土曜日も残りわずかとなりましたので、お早目にお申込み下さい。味噌造り教室は6月24日(土)が今期最終日となります。10月から、南催致しますので、宜しくおお願い致します。
*10月以降の日程は、8月中旬にホームページ、よもやま売店などでご案内致します。



お教室に参加出来ない方は、

事前にお申込み頂ければ、講師から味噌を仕込みます。仕込み後2週間以内に、ご来店をおねがいしております。

お電話でも
お申込みが可能です



・基本10割味噌・甘口15割味噌
・玄米味噌・麦味噌・黒豆味噌

それぞれ日程が決まっています。
詳しくは裏面をご覧ください。

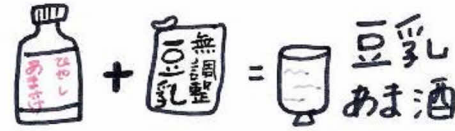


ホットボトル

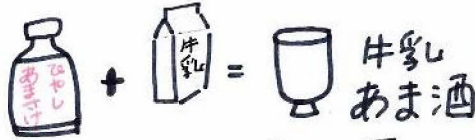
冷やしあま酒販売中



ホットボトル入りストレータイフオなので、お出掛けの水分補給に、夏バテ防止に、ここからの季節におすすめて。夏は冷やして、冬はカップに入れて温めてお飲み下さい。



お好みの
果汁を



プラスしても
美味しいです

袋入りあま酒 (濃縮タイプ)

冬季限定にて販売しておりましたか、ご好評につき、夏前より再販致します。ラベル・パッケージもリニューアル！お楽しみに！！

ちよい MISO レシピ

～みそデレップ～

味噌 30g・マヨネーズ 30g・砂糖 15g
酢 3g・すりゴマ(白) お好み

材料をカップに入れて混ぜるだけ。お好きに野菜にデレップしてお召し上がり下さい。

和え物にもおすすめ。

冬は味噌汁を飲む

夏は味噌を食べよう！！

酒精無添加味噌について

ヤマイチの売店で販売している量売り味噌のほとんどが「酒精無添加」の味噌。無添加なので「すぐ腐る？」「味が違います。酒精とはアルコールのことで、それを入れる事により、味噌の発酵を一時的に抑えてくれています。酒精無添加とは、このアルコールを入れていないものを言います。アルコールが入っていないため、発酵が進みやすく、自みそから赤みそへ変化していきます。この発酵スピードを遅くするには「低温」での管理が必要となります。この低温とは「冷蔵庫」や「冷凍庫」です。そのため、酒精無添加＝腐りやすい、ではなく、発酵しやすい。色が変わりやすいと覚えて頂けたらと思います。

お味噌は
冷蔵庫や冷凍庫で
保存して下さい！！



数量限定
酒精無添加甘口20割米花味噌

4月29日(土) 発売開始

米を通常の2倍入れて仕込んだ
お味噌。米の風味が香る。
やさしい甘さの味噌です。100g～ 130円

平日 9:00～17:30

祝日 10:00～17:00

ヤマイチ味噌

〒100-0001 東京都千代田区千代田 2713

029-875-0002

http://yamaichimiso.co.jp/