

# ヤマイチ

## よもやま話

NO.69

6月に入ると梅雨の季節に突入ですね。梅雨らしい雨なら良いですが、突然の豪雨や雷は少しこわいですよね。シトシと梅雨を感じられる季節だと良いですね。

### 6月で終了! 味噌造り教室

6/4(水)  
若干空き  
有ります

教室の日程又は、空き状況はうらな面をご覧下さい。定員になり次第締め切り致します。お早目にお申込み下さい。次回は10月～を予定しております。日程のご案内は8月頃にホームページ・よもやま等でご案内致します。

### 糀のご予約承ります

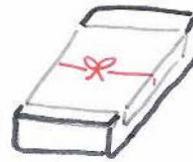
7月以降は7月21日(金)29日(土)7月7日(金)の3回は、製造致します。来期の製造は9月中旬頃を予定しております。定期的に糀を購入されていらっしゃる方は、まとめ買いをおすすめ致します。ご自宅での保存は冷凍で約1ヶ月です。

### 704 売店をリニューアル致しました

ゴールデンウィーク以降に売店にご来店された方は、大変ご迷惑お掛け致しました。この度、ゆくりお買物として頂く為に、少し売店を広げる工事を行いました。壁の一部には、ヤマイチで代り使用していた木桶を再利用して、つくば山をイメージして造ってもらいました!是非ご覧下さい。ちなみに...ヤマイチのロゴの上部分は、つくば山を意味し、つくば山の麓で一番美味しい味噌を造る!という先代の思いが込められているそうです。

## お中元に

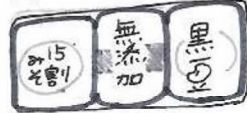
### ヤマイチの美味しい・貝贈物



#### カップ入り

#### 酒精無添加生みそ「700g×3点詰せ」

売店の量売味噌12種類からお好みの味噌3点お選び下さい。



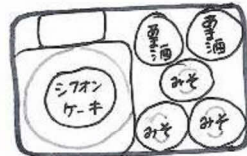
700g×3点

2.575円~

要冷蔵

#### ひんやり和スイーツ

#### シフォンケーキ・アイス詰合せ



みそアイス 3ヶ  
あま酒アイス 2ヶ  
味噌シフォンケーキ 1ヶ

2.060円

要冷蔵

#### 3kg 木樽詰め

3.865円



量売味噌からもお選び頂けます。入る種類によってお値段は変わります。スタッフへお尋ね下さい。

#### お知らせ

H29年7月より「無米ラビオンク」を廃止致しまして、一律30円の有料化とさせていただきますので、ご了承下さい。袋のサイズによりラビオンクが出来ない場合がございます。宜しくお願ひ致します。

#### お知らせ

### 酒精無添加甘口20割糀味噌

数量限定で発売致しまして、20割糀味噌は、おかげ様で「すぐに完売致しました。ご好評につき、来期も数量限定にて販売を致します。いばらくお待ち下さい。



#### 暑い季節におすすめ ひやしあまざけ

1.0リットルボトルタイプです。そのままお飲みいただけます。夏バテ防止にもおすすめ。

350ml 360円

#### 団体様での味噌造り教室受付中

子供会、PTA、学校関係、地域の交流等で「味噌造りに参加してみませんか?」来期10月からの日程は「まだ」決まっておられませんので「日程調整が可能です。お早目に」ご相談下さい。

味噌は造ってから熟成が必要です。じっくりゆくり気温に合わせて発酵させていきます。その様子を見ながら「味噌を育てて」みませんか?



#### 営業時間

平日 9:00~17:30

土日・祝日 10:00~17:00

### ヤマイチ味噌

牛久市島田町2713

029-875-0002

http://yamaichi-miso.co.jp/



お気持ち味噌  
500g 260円