

ヤマイチ よもやま話

NO.72



今年の夏は、すっきりしない天気が続きましたね。暑くてスイカ!!アイス!!プール!!という感じの日ばかりな気がします。

味噌造り教室 日程決まりました

10月からの日程が決まりました。日程はうら面をご確認下さい。

教室の価格が一部変更になります。

- ・基本10割り味噌 3,910円
- ・麦味噌 3,910円
- ・甘口15割り味噌 ~~3,910円~~ → 4,300円
- ・黒豆味噌 ~~4,940円~~ → 5,200円
- ・玄米味噌 ~~4,220円~~ → 4,300円

上記金額はプラスチックの樽代込みの金額です。2回目以降の方は前回使用した樽を持参で500円引きとなります。大変ご迷惑お掛け致しますが、何卒宜しくお願いいたします。

9月 糀 製造日

9月6日(水). 9月13日(水) 追加しました 9月29日(金)

9月13日(水)は追加になりました。ヤマイチの糀は生糀です。製造日より2日間は冷蔵3日目以降は冷凍扱いとなります。冷凍では1ヶ月を目安に使いきってください。

自宅で作るあま酒のつくり方レシピもご用意しております。スタッフにお声掛け下さい。



あま酒アレンジ

- ・フレーンヨーグルトにのせて♡
- ・牛乳・豆乳に混ぜて♡
- ・果汁を入れて♡

売店外に..

机と椅子を造りました!

売店の中にも木樽を再利用した机と椅子がありますが、同じものが外にも出来ました。今まで味噌樽として使用していたので、ほのかにお味噌の香りがします。この樽、金釘を一切使用せず、金釘のかわりに竹を使用し、木と木の間に穴を開けて竹を通して繋いでいきます。その竹釘を見る事が出来ますので、机の側面を見てみて下さい。このテーブルと椅子とても厚みがあります。この厚みは底板の厚さです。この底板で数トンの味噌を支えていました。私たちがこの椅子に座ると、「何のこいしき! へっちゃら!」と思っているかわりません。



味噌たまり
露華 150ml 570円

お味噌を熟成していると味噌の中に、「たまり」が出てきます。それを丁寧に漉しています。少しトロリとしていてほんのり甘さを感じます。

お刺身・天ぷらなどにはおすすめです

昔からある 味噌のことわざ...の巻

- ☞ みそ汁一杯三里の力
一里とは、約4km。[杯のみそ汁で]なんと12kmを歩けるほどの栄養がたまっているという意味
- ☞ みそ汁は草月の毒消し
みそ汁を毎朝飲むと、いつのまにか健康が保てるという意味。
- ☞ みそ汁は医者殺し
みそ汁で健康が保てるので、お医者さんが必要なくなってしまうという意味



味噌漬一部欠品のお知らせ

只今、天候不順の影響により、味噌漬の原料仕入れが一部困難にたっており、欠品商品が一部ございます。お客様には大変ご迷惑お掛け致しますが、しばらくお待ち下さい。

8月味噌人気NO.1は?

- 1位 無添加 赤粒味噌
- 2位 無添加 甘口15割り味噌
- 3位 無添加 白こ味噌

不動の人気無添加赤粒味噌ですね。赤味噌は熟成6~12ヶ月と長めで、厚濃な味が特徴です。味噌らしい、よんだか、おいしい〜味がします。



お知らせ
10月より、量売味噌300g〜で、お原価致します。300g以上は100g単位で量ります。宜しくお願いたします。

9月も休まず営業中

営業時間

平日 9:00~17:30
土日祝日 10:00~17:00

時間外の来店ご希望の場合は、事前にご相談下さい。

ヤマイチ味噌



牛久市島田町2713

TEL: 029-875-0002

http://yamaichimiso.co.jp/