

ヤマイチ よもやま話

NO.74



朝一歩外へ出るとヒンヤリとした空気に包まれますね。日が暮れるのも早く夕方がせわしなく感じます。

味噌造り教室 始まりました♡

10月から味噌造りがスタートしました！毎年第一回目は、「JRよいとこプラン」のバスツアーの団体様がお来店されます。こちらのツアー、市内をぐるりと巡るので、ヤマイチ味噌での滞在時間は1時間！工場見学→味噌造り→お買物と、かまゆりの弾丸。出来るの？出来る！1時間で〜。と思えばからの毎年。出来ちゃうんですね。でも、お客様からすると、目が回るくらい弾丸だと思えます。か……。また来年もお待ちしております！



味噌教室・米花予約のお申込みは
売店・お電話・インターネット

詳しい日程は裏面をご覧下さい

ヤマイチ味噌 シ"オラマ and ヤマイチひょうたんランフ"展示中！

糸色対！見てもらいたい、ヤマイチシ"オラマです。稲敷市在住の田口様が制作されました。店内奥のディスプレイ木樽の上へ展示していますので、ご覧下さい。シ"オラマ好きさんには、ファンクションします。細部も見てみて下さい。

ひょうたん細工は、つくば花壇金堂さんの作品。ヤマイチのかいこデザインのかいこひょうたんランフです。これもまた細かい作業です。とてもステキなランフです。



平成29年度、茨城県味噌鑑評会において、皆「か」茨城県知事賞を受賞いたしました。

素晴らしい賞をいただき、また美味しいお味噌を造っていきます！



ヤマイチ味噌の「まちゼミ」が10月29日(日)開催されました。

今回初めての企画にもかかわらず、23名様のご参加。誠にありがとうございます。手さぐりで、いありました。無事に終了する事が出来ました。実際に塩こうじ、醤油こうじを作ってみました。とても簡単な作業に「これなら家でも作れる！」とおっしゃる方もいらっしゃいました。次回も、未定ですがまた面白い企画があれ、いやりたいと思います。

お待たせ致しました 甘口15割り味噌 塩分控えめ味噌

大豆に並みました！



黒豆味噌・麦黒味噌
河童味噌・麦味噌は
もうお持ち下さい

大変ご迷惑お掛け致しました。在庫状況お問い合わせ下さい。

花 ヤマイチの花、は 生糶です

ヤマイチの花は生糶です。水分を多く含んでいるため、劣化が早く痛みやすいです。そのため製造日より2日間は冷蔵、3日目以降は冷凍でお原状しております。

味噌造り



塩こうじ
醤油こうじ

あま酒

糶は、ご予約制になります。製造日の5日前までにお電話、売店 またEメールにてお申込み下さい。日程は裏面→

オーダーでオリジナルラベル お気持ち味噌で、ご挨拶



- ・会社の名刺・粗品のかわりに
- ・フコギフト
- ・季節のご挨拶
- ・イベントの賞品 などなど……

オリジナルラベルを作ってみませんか。

101個～承ります。

白こ味噌 500g **260円**

他の種類も
対応OK
ご相談下さい

事前にラベルの種類、文字のご相談を致しますので、お早目にお声掛け下さい。年末年始のご挨拶にも入ります。

11月23日 祝日

秋そば収穫祭 出店します！

時間：10:00～15:00

会場：奥野生涯学習センター

そばがき、けんちん汁の無料配布
その他、お楽しみ抽選会や土産の物産展も開催！是非遊びにいらして下さい！

営業時間
平日 9:00～17:30・土日祝日 10:00～17:00
時間外のご来店、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//

