

ヤマイチ よもやま話

NO.77



寒い寒いと思いつつながら、庭を見ると あじさいが小さく蕾を
ふくらませています。この季節は、こたつやストーブから離れたくありま
せんか。外ではおしつ々の準備をしているのです。

糀 予約承り中

まだまだ糀の予約承っております。2月は、大量に製造する丸米糀
(コシヒカリ米)は、**2月23日(金)**が販売日となっております。
ご予約制ですので5日前までにはご連絡下さい。

- コシヒカリ米糀 kg 950円
- 夕チナガハ大豆 kg 800円
- 赤穂の天塩 kg 300円

♪みぎ造り分量の目安♪

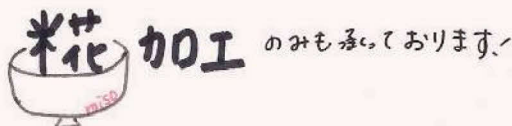
- ・米糀 1kg
 - ・生大豆 1kg
 - ・塩 400g
- 約3.5kgの
味噌が造れます。

造り方の案内も
ございますので、売店に
お声掛け下さい。

ご自宅で収穫した

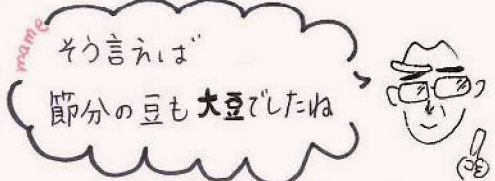
味噌加工 致します。

まずお電話にてご相談下さい。日程が決まりましたら
改めてご案内いたします。お米又は大豆の持込みは
5kg以上でお願しております。



味噌には不可欠大豆の話し

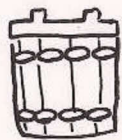
日本人にとって欠かせない大豆。味噌や納豆、醤油の原料として
古くから食べられてきました。弥生時代中期には存在していたと考え
られています。大豆は「大きな豆」「大切なお豆」という意味が込められ
ていたそうです。しかし日本の大豆自給率(H27年度)は、約7%と、
とても低く輸入に頼っているのが現状です。さて「大豆」と言っ
て思い浮かぶ加工品は、豆腐・納豆・味噌・醤油・枝豆・きな粉
豆乳・ゆば「など」があり、大豆の加工食品は99%にわたっています。
大豆は私たちが日本の食卓を支えてくれており、草食民族であった
私たちが必要とする良質なタンパク質を、
食べていた事から、それぞれの生きがいを生かす
ことが出来たのだそうです。おしまい。



味噌造り教室で

限定 **20割味噌** 造れます！

2月22日(木)限定 *基本、15割も受付OK。



糀の量が基本味噌の2倍入っているお味噌です。
糀の甘さを感じる事が出来る20割味噌、22日
限定で募集しています。

約5kg **5200円**

2回目以降降樽持参で 500円引き

席数も残りわずかです。お早目に。

味噌造り教室に参加出来ない方、事前のお申込みで、
こちらで仕込みとしてお渡しも可能です。後日、売店でお渡し
下さい。ご自宅でゆかり発酵させて夏すまじか、赤味噌として
食べ頃です。

ゴールデンウィーク

ご家族・お友達と一緒に...



5月3日(木)祝日味噌教室募集中!

味噌を仕込んで、発酵の様子を夏休みの自由研究に
してみたらどうかと毎年思っている3年目。ご興味ある
方はご相談下さい。

糀葉書のご登録お済みですか？



1月、2月、3月頃に糀を大量に製造します。
製造日の日程を12月頃葉書でお知らせ
しております。売店に登録用紙がござい
ますので、お済みの方はご登録
下さい！

味噌の上手な保存の仕方

開封したお味噌は、空気に触れやすい様に冷暗所(出来
れば冷蔵庫)に保管する事がポイント。室温でも変敗、
腐敗したり、食中毒菌が増殖することはありませんが、
温度が高くなる夏季は色が赤く変化し
香りや味が損われます。



冷凍庫でもOK!
味噌は凍りません

営業時間

平日 9:00 ~ 17:30
土日 10:00 ~ 17:00
祝日

あま酒は二種類



あります。

(株) ヤマイチ味噌

牛久市島田町2713

TEL 029-875-0002

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