

# ヤマイチ よもやま話

No.80

4月からの新しい生活には少し慣れてきましたか？桜の散った後には「新緑」これもまたきれいですね。ぐんぐん伸びる若葉を見ていると元気になれます。

## 味噌造り教室 6月まで

今期の味噌造り教室も6月で終了です。まだお申込みされていない方は、お早目に。日程が合わない!! 造るのは大変〜、という方は、事前に申込み頂ければ「こちらではりきって、デモ」で造りますよ。ご相談下さい。次期は10月からスタートです。8月中には日程のご案内いたします。

## 糀の製造は 7月まで行います

8月は気温が高いため、なかなか良い糀が造れません。なので... 8月は糀造りも味噌造りもお休みです。定期的に手造りあま酒や塩糀花などを造られている方は、7月に糀花をまとめて購入をおすすめしています。糀は予定数量に達した場合、早目にしめ切りますので... ご予約もお早目に...

## 食べる 醤油糀

糀のやさしい甘さか、たまりません。冷奴に醤油糀とネギをのせて召し上がれ。

糸とみ合わせ自由で 塩糀花・醤油糀花  
2ヶまとめ買って 700円  
なんと！

200g  
410円

## 生姜の味噌漬 おススメレシピ

＜材料＞  
・生姜の味噌漬  
・長ネギ  
・ごま油

- ①生姜を細かくみじん切りにする
- ②長ネギを5mm程度に切る
- ③フライパンにごま油をひいて①②を入れ、炒める。

温かいご飯の上や おにぎりに混ぜても美味しいです。一度お試しください。

## Pick up 酒精無添加甘口15割味噌

100g 120円 300g〜量ります。



通常のお味噌より糀の量が1.5倍タライお味噌です。糀の甘さをやさしく感じられる味です。このお味噌、実はお客様の声から生まれたもので、「甘い味噌が食べてみたい」という声が多く商品化しました。今では定番商品(ちよみに... 15割よりも〜と甘〜い味噌を食べてみたい方は、20割味噌も不定期で販売しています。店頭で貝付けた時は味見をしてみてくださいね！

## 15割味噌 教室でも造れます

手前味噌

詳しくは  
うら面 →

## 特大袋入 金山寺味噌 350g入

ジワジワ人気です。金山寺好きさんにはおすすめ!

これからの季節、きゅうりや生野菜に付けて食べても美味いです。



460円



「運転経歴証明書」をご提示下さい  
ヤマイチ味噌は 運転免許自主返納サポート事業協賛店です

米粉100% しっとりフワフワ

## みそ シフォンケーキ

ヤマイチの無添加赤こし味噌を使用したシフォンケーキです。甘いのはおいしいケーキです。珍しい味噌シフォンケーキをお土産にもいかがでしょうか。

大 880円

小 460円



おすすめ  
です

## 味噌屋のミニセミ 8月4日(土) 糀教室開催

▶ 塩糀花・醤油糀花をつくってみよう! ◀  
昨年、牛久市商工会で開催しましたうらまセミの内容から更にバージョンアップして「味噌屋のミニセミ」を開催します!

- ▼ 開始時間 10:30〜(18時間程度)
- ▼ 持ち物 エプロン・三角巾
- ▼ 料金 1,000円

糀についての話から実際に皆さんで塩糀花・醤油糀花をつくりお持ち帰り頂きます。それぞれ約500g程度つくります。あま酒試飲をして頂き、工場見学をして終了となります。

お申込みは TEL. 売場  
ちよとレア+1  
お土産付き X-161にて

土日祝日は 10:00〜17:00 平日は 9:00〜17:30まで営業中です!

## ヤマイチ味噌

牛久市島田町 2713

029-875-0002

http://yamaichimiso.co.jp/

