

ヤマイチ よもやま話



のんびり過ごしていたらもう6月。梅雨の季節ですね。シトシと降る雨音を楽しみたいですね。アジサイも少しずつ咲いてきました。

味噌屋のミニゼミ

糀教室 やります。

8月4日(土)

糀について知識を高めよう! 塩糀と醤油糀を作ります。あま酒の試飲と、工場見学も有。お土産にはめずらしい素醤油糀付き。糀三日末お楽しみ下さい。

お申込はビロウの用紙にて...
お電話・メールも受付しております

糀製造は 7月28日(土) 最終です

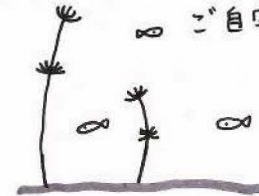
9月中旬まで糀の製造は行いません。定期的にあま酒・塩糀を作られている方は7/28(土)分にまとめてご予約をおすすめしています。お早目にご予約下さい。

今年もメダカの赤ちゃんがふ化しました。とても小さいですが元気に泳いでいます。

メダカの里親 大募集

また赤ちゃんなので、もう少し大きくなるまでお待ち下さい。7月頃にはご世入り? 出来ると思います。

ご自宅から容器をご持参下さい。
フタ付きがベスト!



... yamaichi miso



おすすめ
淡雪醤油

薄口
です

500ml 360円

大分県日田市「まるはら醤油」の逸品
煮物やおつけ、炊き込みご飯に使っても美味しいです。薄口なので仕上がりは色はうす茶色ですが、しっかり味は付いています。普段お使いの濃口醤油よりも塩分は高めなので使いすぎるとしょっぱくなります。注意と一度お試し下さい。

**量売り味噌
一部欠品のお知らせ**

量はらくお待ち下さい

量売り味噌、一部商品の欠品がございます。ご迷惑お掛けして申し訳ございませんが、今しばらくお待ち下さい。ご予約されますと、出来上がりに合わせて、ご連絡お取置き致します。ご来店前にお問合せ頂ければ、ご案内いたします。



味噌教室 参加された方へ

黄色の樽で
重石をのせている
方です

昨年10月~今年3月までに仕込まれた方

6月です! そろそろ七割返しの時期ですよ。「たまり」が、上がってきたら、七割返しのサインです。やり方を忘れてしまった方は、ヤマイチ味噌のホームページに動画がありますので、一度ご覧いただき七割返しを行って下さい。10分程度で出来ます。

タッパウェアで仕込まれた方

七割返しはしなくてもOKですが、行ってもOK! 15割、20割の糀がタッパ味噌で仕込まれた方は、水分が下に溜まりやすいので6月頃、容器の中で混ぜて水分を均等にしてあげて下さい。



味噌教室 団体出張

ご相談下さい。

ご希望日の4ヶ月程前にご相談いただきますと、日程の調整が可能です。出張の場合は15樽以上で参ります。一度ご相談下さい。



皆で楽しく
味噌つくろ!

お知らせ



瓦せんべい値上げのご案内

製造メーカー値上げに伴いまして、H30年7月より瓦せんべいの価格を360円→390円に値上げをさせて頂きます。今後とも変わらぬご愛顧を賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

暑い時期こそ 味噌汁

汁をかくと、塩分も一緒に出てしまいます。失った塩分は味噌汁でも補えます。また、カリウム豊富な食材を具材にして使えば、理想的なミネラルバランスに近づき、「夏向けの味噌汁」になります。

夏の味噌汁は
冷蔵保存



営業時間

平日 9:00~17:30
土日祝 10:00~17:00

ヤマイチ味噌

牛久市島田町2713

TEL 029-875-0002

http://yamaichimiso.co.jp/

