

ヤマイチ よもやま話

NO.82



7月20日です

今年も1年の折り返し地点に来ましたね。もう7月ですね。毎日が日のくりカレンダーのようです。そして、7月20日は土曜の丑の日！家の冷蔵庫には、うなぎはありますか？うなぎが、うなぎ風蒲焼まで！

宅急便の送料が **値下げ** しました

より多く、遠くの方へ ヤマイチ味噌を食べてもらいたい。そんな思いで、値下げしました。

※ 関東・東北・信越北陸・中部・関西

5kgまで ~~1,023円~~ → **780円**

10kgまで ~~1,261円~~ → **1,010円**



※ 中国・四国

5kgまで ~~1,239円~~ → **880円**

10kgまで ~~1,693円~~ → **1,120円**

※ 九州

5kgまで ~~1,455円~~ → **1,000円**

10kgまで ~~1,693円~~ → **1,250円**

2kgまでの価格設定が無くなりました。5kg、10kgのくりとになります。

※ 冷蔵・冷凍・コレクト料金は別途がかかります



夏の贈り物も

お得に宅急便を

ご利用下さい！

宅急便の受付は、売店、メール、お電話にて。資料請求ご希望の方もお問い合わせ下さい。

4月5月に味噌教室に参加された方へ



そろそろ

切り返してすヨ

黄色い樽で
仕込まれた方！

6月：やり直した方も行って下さいね！

重石が必要な樽(黄色)で、4、5月に仕込まれた方は、そろそろたまりが上からきたら切り返してす。ヤマイチ味噌のHPに「動画」で切り返しのやり方をのせています。ご参考までに。切り返しは15分くらいで出来ます。

タッパウェアで仕込まれた方は、

粘着合が高い15割り、20割りや麦味噌は、特に容器の下に水分が溜まりやすいので、支になる方は切り返しを行って下さい。長手袋をはめ上下をひっくり返して下さい。



米花の製造は7月まで。

ご予約はお早目に

最終

7月11日(水) 7月19日(木) 7月28日(土)

次回9月上旬が予定しています。決まりましたらお知らせします。

じっくり旨味を味わう



旨味(Umami)と言います。

思い浮かぶのが、かきお節(夏には冷奴にかきお節をかけた、美味しいですね。冷奴に冷奴に醤油を少しとかきお節最高ですね！)ここでそのかきお節のお話。かきお節は製造工程によって呼び方が変わっていきます。よく耳にする「花かきお」とは、蒸籠と呼ばれるもの。まず、かきおを三枚に下ろし、蒸籠し表面の水分を飛ばし、焼く。寝かせるをくり返し、水分を26%以下にしたものが、この蒸籠。「花かきお」です。これを、さらに表面を削りかき付けを3〜4回行ったものが「本枯れ節」になります。「花かきお」より旨味を強く感じます。スーパーさんでもかきお節のパック「本枯れ節」売っています。少し高いですが、本枯れ節の旨味を味わってみて下さい。

米花教室 8月

しめ切りしました

沢山のお申込み、お問い合わせ頂きありがとうございました。席数いっぱいになりましたので、しめ切りいたしました。次回9月頃を予定しております。日程決まり次第お知らせいたします。



味噌で、暑中お見舞のご挨拶

お気持ち味噌

500g **260円**

オーダーで名入り & オリジナルメッセージ承ります。事前にご相談下さい。インパクトのある見舞り物。

きゅうりが美味しい季節です。

きゅうりに付けて食べると言いは、金山寺のきゅうりをスティックに切って金山寺をのせる。美味しいですよ。マヨネーズと和えて食べるとまろやかになります。お試し下さい。



150gカップ **240円** 170g袋 **240円** 350g袋 **460円**

※ 営業時間のご案内 ※

平日 9:00 ~ 17:30

土日祝日 10:00 ~ 17:00

※ 時間外でお越しの方は事前にご相談下さい。

ヤマイチ味噌

茨城県牛久市島田町2713

TEL **029-875-0002**

http://yamaichimiso.co.jp/

