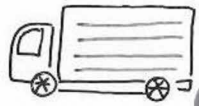


ヤマイチ よもやま話

NO.83



7月の後半から猛暑日が続きましたね。猛暑日は35℃以上の日と言います。ちなみに30℃以上を真夏日、25℃以上を夏日と言うです。この暑さで、もうお腹いっぱいですが、夏はこれから!!



**宅急便
値下げしました**

遠方からいらっしゃるお客様、なかなか来店が難しい方など、是非宅急便をご利用下さい。

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**

・他地域は、お問い合わせ下さい。
・冷蔵・冷凍・コフレット料金は、別途かかります。

次回 **糀** の日程、決まりました。

8月30日(木) 9月13日(木) 28日(金)

こちらの日程で予定しています。変更もあります...

**8月も休まず
営業いたします。**

土・日・祝 8/11~8/15 10:00~17:00
平日 9:00~17:30まで

味噌屋のミニゼミ 糀教室

追加日程決定
9月22日(土) 工場見学有
10:30~開始

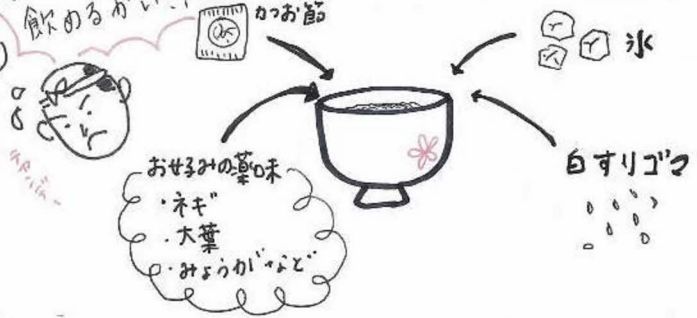
お申込みは別紙水色の用紙又は、お電話、ネット
お申込みフォームよりおねがいします。

簡単に塩こうじ・醤油こうじが造れます。
お土産で麦醤油糀付き。*花三日末!

百アレンジ お手軽 冷や汁

汁をかく夏には塩分も少かりとらない!! と言われているねん!? 味噌屋の出番じゃありませんか? とは言っている今日この頃。味噌=塩分が根強いからです。それを逆手に(笑) 味噌の塩分についても「高塩視」されている部分は、ありますか? その話は後にして...
さてさて、是非夏にこそこのみそ汁を飲んでほしい。夏バテ知らずすす〜とみそ汁一口飲んでみてはどうですか?

この暑いのに、熱いみそ汁飲めるかい!!
と言っても江戸子に「ヤンキー」食えるかい!! この暑さで、と言われそうは思います。ごすので、朝の残りのみそ汁を冷や汁風にアレンジしてみたい?



「ヤン」と冷たくて薬味とかつお節、白ゴマが食欲をそそります。

ちなみに夏は作ったみそ汁が、いたみが早いので冷蔵庫に入れてね!

お車で お走成しのお客様へ

弊社をご利用の際は、売店手前の弊社駐車場をご利用下さい。イベント・教室・団体様で事前に駐車場の混雑が予想される場合は臨時で別の駐車場をご案内いたします。

ご利用、ご協力をあお願いいたします。

ヤマイチ味噌

育つ味噌と眠る味噌

味噌の種類も沢山ありますね。白・赤と、色で買う方も多いと思います。白味噌で購入しても常温で置いておく赤くなってしまったり、経年食される方も多いので、...。味噌が育っています。味噌は発酵すると白から赤へ色が変わります。気温が高くなると発酵するので、低温で保存すれば色も味も変わりません。低温で眠らせて下さい。味噌の発酵は気温によって変化します。育つも眠らせるも... 保存の場所次第ですね!

人気のスイーツ

みそ蔵クッキー

280円

無添加
赤し味噌
使用

バター風味と味噌の相性がたまらないう味噌蔵クッキー。後ひく美味いです。試食も有りますので、お試し下さい。

70%プレゼントにもおすすめです!

ヤマイチ味噌

牛久市島田町2713

Tel 029-875-0002

http://yamaichimiso.co.jp/

