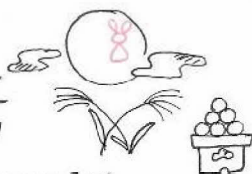


# ヤマイチ

NO.84

## よもやま話



暑い夏もようやく終わった！と一安心のとこに  
台風 台風と...季節の移り変わりをのんびり楽しむ間も無いですね。  
日本の美しい四季を肌で感じながら過ごしたいですね。

予約承ります

9月28日(金)

\*10月以降の日程は、うら面をご覧下さい

## 味噌教室10月が始まります!

お待たせしました。味噌造り教室がスタートします。  
10月に仕込まれた味噌は食べるのは9月頃と約1年近く  
熟成発酵しないといけませんか。ご自宅でゆっくりゆっくり  
育ててみては平気かがですか?

ゆっくりのんびり  
発酵・熟成する



お車で お越しのお客様

弊社をご利用の際は、売店向かい専用駐車場を  
ご利用下さい。イベント・教室・団体様など  
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。

ご利用の品をおねがいします。

ヤマイチ味噌

味噌屋のミニゼミ  
追加日程決定

## 糀教室

9月22日(土) 工場見学も  
あります!

10:30~開始

お申込みは、別紙専用の用紙又は、お電話・ネットの  
お申込みフォームよりお願いたします。

糀についてもじっくりお話しします。  
味噌や糀などについての質問もどうぞ。  
お土産は麦の醤油糀! 冷蔵庫の中は糀で  
沢山になります。(笑)

才二回片久まちゼミ近日発表します。  
今年は何な企画かな。お楽しみに!



おじいちゃん おばあちゃん

いつもありがとう

敬老の日にはフチフルゼミはいかがですか?

ラッピングサービス



1000円

- ・味噌取せん入
- ・お気持ち味噌
- ・ハットボトルあま酒

\*お気持ち味噌...用途に合わせてお好きなラベル  
シールをお選びいただけます。

その他詰め  
合わせ致します。

あま酒  
金山寺も人気です



350g 460A

赤を通り越した赤味噌

あ、気が付くと赤味噌がすいぶん茶色になって  
しまった。帰って事ありませんか? 色彩で食欲を  
そそる。そそらない。ア、ありますよね。どちらかという  
と茶色くならないと... 後者はないでしょうか。

もう食べられないかな...と ちよ、と待た!!

熟成がすすみ茶色くなった味噌はいいよいいよ  
美味しい使い方あるんです。

味噌汁... しじみのお味噌汁

それはそれはしじみちゃんから美味しい  
旨味だして赤い濃い味噌との相性OK!

味噌火入れ... ナすとピーマンの味噌火入れ

THE 味噌がしっかり前面に出てくれます。

なすの味噌焼き... 輪切りにしたなすに甘辛く  
した味噌をのせて焼く。

チーズをトッピングしてももちがい無し

田楽用味噌ダレ... これまた甘辛くした味噌で

ふるふき大根やおでんの付けダレでも

平日 9:00~17:30

土日 10:00~17:00  
祝日

## ヤマイチ味噌

片久市島田町2713

Tel: 029-875-0002

http://yamaichimiso.co.jp/