

ヤマイチ よもやま話

NO.85



一気に秋の空気になりましたね。
秋と言えば食欲の秋、味覚の秋、ついつい食べすぎてしまいがちです。

10月 から味噌造り教室

スタートしました!



詳しい日程は、うら面をご覧ください

教室に参加されない方も
デモとして造る事が出来ます。事前にご相談下さい。

2回目以降...
ヤマイチが購入された黄色の樽 500円引き
又は、持参で

他店で購入された樽をご持参の場合、400円引きです。
*持送料として100円がかかります。ご了承ください。

造れる味噌の種類

- | 味噌の種類 | 樽込&税込 |
|----------|--------|
| 基本10割米味噌 | 3,910円 |
| 甘口15割米味噌 | 4,300円 |
| 麦味噌 | 3,910円 |
| 黒豆味噌 | 5,200円 |
| 玄米味噌 | 4,300円 |
| たまにやります | |
| 甘口20割味噌 | 5,200円 |



開催日が決まっていますので、うら面をご確認下さい。

第2回

うしくまちゼミ やります。

今年も商工会で、得する街のゼミナール略して「まちゼミ」を
開催します。市内の商工会員のお店の方が講師になり
専門的な知識や情報、コツを教えてください。

ヤマイチ味噌では...

かんたん みそまる づくり

- ・日にち: 11月10日
- ・時間: 10:30 ~ 12:00
- ・持ち物: エプロン・三角巾・手ぶき
- ・材料費: 500円

ヤマイチの無添加味噌からお好みの味噌と具を
選んでオリジナルの **みそまる** をつくってみよう。
みそまるは、かんたんインスタント味噌汁として お湯を
注ぐだけ。お弁当のお供に。ちょっと味噌汁が飲みたい
時々などにおすすめ。

《ご予約方法》

まちゼミの受付は、10月5日(金)から予約スタート
になります。少人数制ですので、お早目にご予約
下さい。

今回も楽しいまちゼミが沢山あります。
どれにしようか...迷ってしまうですね。



好きな味噌で

好きな具を♡

MISOMARU 味噌を丸めた

近所の

長沼りんご園 開園しました。

待ちに待ったりんご園今季オープンしました。時期に
よって、りんごの品種もちがうので何度行っても楽しめます。
売店では、野菜の販売や長沼りんご園オリジナルジュースも
販売しています。ヤマイチ味噌から徒歩で5-6分、車で1分。
天気の良い日には、散歩しながらりんご園に行かれるのも
良いですね!

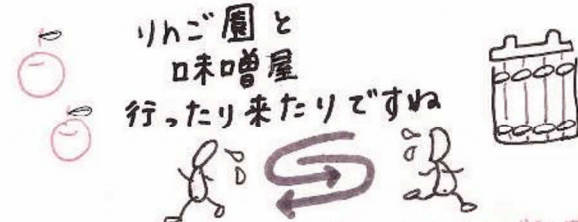
ヨーロッパでは

「1日1個のりんごは医者をお金を遠ざける」と言うことわざが
あるそうです。

ちなみに日本にも...

「味噌の医者殺し」と言うことわざもあります。

どちらもしんご、味噌を食べればお医者さまに
お世話にならず生活できますよ〜。と言うことわざが
ですね!



お車でお越しの際は、ヤマイチ味噌の駐車場をご利用下さい。

平日 9:00 ~ 17:30
土日 10:00 ~ 17:00
祝日

ヤマイチ味噌

牛久市島田町2713

TEL: 029-875-0002

http://yamaichimiso.co.jp/