

ヤマイチ よもやま話

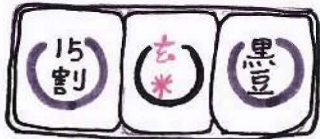
No.89

平成最後の12月。思い返せば30年前、子供ながらに、テレビの向こうで「平成」と書いた額縁を見て、「これは何で読まれた」と考えてしまったあの頃、鮮やかに言っていました。残りの4ヶ月、平成をかみかみして生活しようと思います。



冬の美味しい贈り物

毎日の美味しい和を贈りませんか。無添加量売り味噌700gカップ入る3点セットがおすすです。



♡無添加カップ♡
甘口15割りみそ 700g
玄米みそ 700g
黒豆みそ 700g

*約13種類の中から3ヶお選び下さい

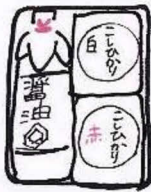
3.184円

その他色々詰合わせいたします

♡お年賀や手土産に...♡

- ・コシヒカリ米生みそ(赤粒) 500g
- ・コシヒカリ米生みそ(白粒) 500g
- ・筑波醤油

1.645円



♡気持ちを伝える♡

お気持ち味噌

白こしみそ 500g 260円

店頭には色々なお気持ち味噌ラベルをご用意しています。用途に合わせてお選び下さい

オーダーラベル承ります 10個から承り中



味噌ソフトクリーム

新発売の味噌ソフト♡濃厚な北海道産ミルクとヤマイチ無添加赤こ味噌のハーモニー。チーズのような後味!とお客様に言われます。お試し下さい

しゅら-コン 350円

アモンドとバターの風味が香るパリッとしたコン。コンの中にもずらりソフトが入っています。

ミニコン 250円

味貝のミニサイズ!

寒い冬のソフトクリームこれまた幸せですね

丸米糀

販売日決まりました

1月12日(土)

1月25日(金)

2月23日(土)

糀を大量にご予約される方は、左記の日程でおねがいします。

*製造日は前日になります。

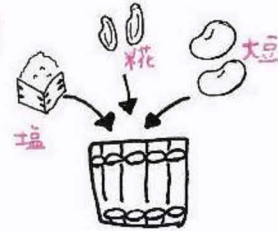
その他の原料も予約販売しています

- ・丸米糀 1kg 950円
- ・麦糀 1kg 950円
- ・玄米糀 1kg 1,150円
- ・赤穂の天塩 1kg 300円
- ・夕チナガハ大豆 1kg 800円

<味噌配合例>

糀 2kg + 大豆 2kg + 塩 800g = 糸約 7kg の味噌が出来ます。

☞相談下さい



年末年始営業のご案内

12/29~12/30 10時~17時
12/31 10時~15時
1/1~1/2 休
1/3 10時~17時
1/4~ 通常通り

年末年始 各来店お待ちしております

スタンプ会うれしくてカード 新しくなります

今お使いのピンクのカードが新しくなります。新しいカードはオレンジ色になります。らい年1月~3月までピンクのカードの精算を各スタンプ会店舗で行えます。

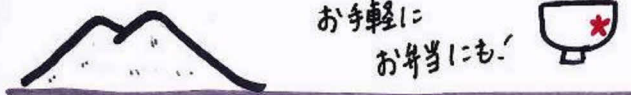
満点カード 500円として利用可
途中のカード 1列 50円として利用可

4月以降の精算は不可、ポイント移行も出来ません。

11月10日 うれまちせみ みそまる教室
ご参加いただきありがとうございます

- ⑥ かんたん みそまるレシピ
- お湯 180ml の場合
- ・味噌 18~20g
- ・顆粒だし マドラー Spoon (1杯)
- ・乾燥野菜 お好み

ラップに包んで丸めて保存して下さい
保存: 冷蔵庫 2週間



お気軽にお年当にも!

(株) ヤマイチ味噌

牛久市島田町 2713

029-875-0002

http://yamaichimiso.co.jp/

