

ヤマイチ よもやま話



平成最後のお正月。皆様いかがお過ごしに
なられましたか？我が家はのんびり温泉♨️めぐり
といっけいところですが、イオンめぐりをしていました。



平成は残り3ヶ月をきりました。
インターネットで「平成 出来事」などと検索すると
当日の色んな出来事が表示されます。あの時、
あんな事していたよ、こんな事に夢中だったよと
しみじみ振り返りながら残りの3ヶ月過ごしたいと思
います。

丸米糎

予約受付中

〈ご自宅で味噌づくりをされる方〉

販売日 1月25日(金) 2月23日(土)
大量に製造いたします。5日程前までにご予約下さい。

丸米糎 1kg 950円
県産大豆 1kg 800円
赤穂の天塩 1kg 300円



麦糎 1kg 950円 } 製造日を
玄米糎 1kg 1,150円 } ご確認下さい

仕込量の目安

糎 2kg + 大豆 2kg(生) + 塩 800g は
約 7kg の味噌が出来ます。

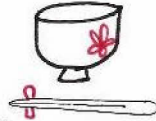


作り方レシピも有りますので、売店でお声掛け下さい

限定商品

大豆こうじを一部使用した
コシヒカリ米 甘口 12割り糎味噌

100g 110円



最小300g〜販売いたします

無くなり次第終了ですのでお早目に。

さむ〜い冬に

あたたまる塩こうじ鍋 作ってみよう!

〈材料〉：塩こうじ、だし用昆布、鶏肉とお好きな具材

- ① 昆布を一晩水に漬け、だしをとる。
- ② お鍋に 昆布だしを入れてそのまま火にかける。
- ③ 昆布のまわりに気泡が出てきたら 昆布をとり出し、
ふたをしたら鶏肉を入れる。
- ④ 塩こうじを入れ、土塩こうじ鍋のつゆをつくります。
塩こうじの分量はお好みですが、野菜を入れると味が
薄くなりますので、少し濃い味がおすすめです。
- ⑤ ひと盛りお鍋を楽しいたら、最後は雑炊、玉子とじ。



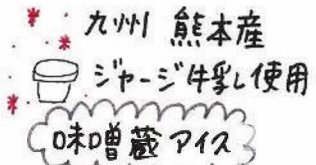
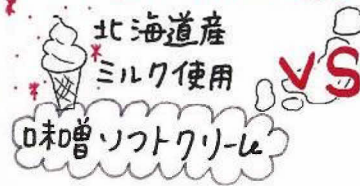
200g 390円

2ヶ月まとめ買いで750円。醤油こうじの組み合わせでも
okです。

〈価格改定のお知らせ〉

日頃よりヤマイチ味噌をご利用いただき誠にありがとうございます
でございます。また、大変心苦しいお原由となりますが、度重なる
原料、資材の値上げにより、今日までできる限り社内経営で
努めて参りましたが、この度やむを得ず一部商品を2%〜
5%前後値上げをさせて頂く事となりました。つきましては、
2019年3月より価格改定を致します。お客様には大変
ご迷惑をお掛けいたしますが、変わらぬご愛顧を賜りますお
原由申し上げます。 ヤマイチ味噌

味噌アイス対決



北は、北海道ミルク 南は、熊本シャーシ牛乳 味噌は、
ヤマイチの無添加赤こしを使用した 南北の対決(笑)
お好みはどちらでしょうか？

♡味噌ソフト 濃厚なミルクに味噌を
クリーム...混ぜたとてもクリーミーな味

コーン(小) 250円 コーン(大) 350円

♡味噌糎アイス...味噌を一度火を通したので
キャラメルのような口味

カップ 260円

味噌のアイスの食バビハが出来るのはヤマイチ味噌
くらいが無いんじゃないでしょうか(笑)

〈営業のご案内〉

平日 9:00 ~ 17:30
土曜 10:00 ~ 17:00

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

茨城のシンボルの1つ

筑波山

男体山 871m 女体山 877m
からなる山。

筑波山名物「I.ガマの油売り」は、
江戸時代(台まり)も伝統文化として守られている。

筑波山の下で
一番美味しい味噌を
つくる。その原由を
込めて

ヤマイチ味噌

牛久市島田町2713

029-875-0002

http://yamaichi-miso.co.jp/

