

# ヤマイチ

NO.91

## よもやま話



1月はほとんど雨は降らず、空気が乾燥していましたね。  
2月には雪も降るか？子供たちは寒さ知らずで、  
外にとび出して雪あそび。楽しいですよ。

**平成**

平成は残り2ヶ月をきりました

平成は4月30日まで、5月1日から新元号になります。いばらくは伝票に「平成」と書いてしまいそうです。

満員御礼

## 味噌造り教室

お陰様で2月3月はほぼ満席です。臨時に午前中枠を開講しましたが、こちらもほぼ満席になりありがとうございます。

### デモ樽

のご予約も随時受付しておりますのでご相談下さい。

デモ樽とは... 教室に参加されなくても、教室内でつくっている同じ味噌をスタッフが仕込んでお渡しいたします。 **要予約**

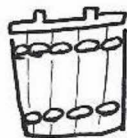
追加料金はかかりません

## 自宅で味噌づくり!

### 2月23日(土) 丸米糀 販売日

大量に糀を製造します。5日程前にはご予約下さい。ご都合が合わない時は、他の日程でも受付しています。詳しくはうら面をご覧ください。

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



手前MISO

## うしくスタンプ会

ピンク色のうれしくてカードをお持ちの方は3月31日までに加盟店で精算して下さい!

カードの印字が途中でモ一列50円で精算が出来ます。詳しくはスタンプ会HP等をご覧ください。

新カードは **オレンジ** 色です!



うれしくてカードは市内の加盟店でご利用いただけるお得なポイントカードです。市内の方も市外の方もご利用いただけます。満足カードになると、500円分のお買物券としてご利用いただけます。

## <価格改定のお知らせ>

日よりヤマイチ味噌をご利用頂き誠にありがとうございます。大変心苦しいお原意ではございますが、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力して参りましたが、この度やむを得ず一部商品を5~10%程度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21日から価格を変更いたします。尚、糀・味噌づくり教室は今期までは未置きとし、8月21日より値上げいたします。お客様には大変ご迷惑お掛け致しますが、今後とも変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

ヤマイチ味噌 **味めぐり** **味噌めぐり!**



売店には約12種類の量売り味噌が並んでいます。熟成、原料、配合の違いで味も様々。季節や具材によって味噌の種類を選べるのも楽しいですね。

300g ~ 100g単位で量ります

稀勢の里

さまい〜い時には **ほっこり** 手づくり **あまざけ**  
つくり方は様々ですが、  
糀とお湯でつくります。  
**糀 1 : お湯 2** (60℃)

糀が300gよりお湯は600ccです。

糀とお湯を お鍋又は保温容器に入れます。60℃くらいで5分間程保温します。途中、数回かき混ぜて下さい。糀の粒が苦手な方は、保温する前にミキサー等で軽くつぶして下さい。

出来上がったあま酒は、

冷蔵庫等で保存し、お早目に...

## ※ information ※

4月14日(日)

ヤマイチ味噌内で小笠原お祭りをを行います。ワイワイ祭りで大行列だ! 味噌のすくい取りや、地元の良い物産も販売予定。詳しい案内は、決まり次第、HP、SNS、売店等でお知らせします。

## 〜営業時間のご案内〜

平日 9:00 ~ 17:30

土日 10:00 ~ 17:00

祝日

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。

## ヤマイチ味噌

井久市島田町 2713

029-875-0002

http://yamaichimiso.co.jp/