

ヤマイチ よもやま話

No.94



いよいよ6月ですね！
令和に入り、早いもので1ヶ月。まだ伝票も
書き慣れず、平成と記入してしまいます

ぶらり 日テレ

途中下車の旅

5月11日(土)9:25~ ヤマイチ味噌が放送されました。

今回は常磐線 石岡馬場から 日暮里までぶらりされたのは
元カキ舞の海さん。ヤマイチ味噌では、「みそたまり」とこの
たまりを使用した「ひしお」「20年味噌」などが紹介されました。
紹介された商品の中には、出来る量が限られており、欠品して
いる場合がございます。申し訳ございませんがその際は
ご了承下さい。井久市内では、かまぼ本舗さん、せいの澤田茶園さ
んが紹介されました。舞の海さんは、とても気さくなすてきな方で、
子供の頃、テレビで見ていた方が、目の前にいらしゃるととても緊張
してしまいました。ご来店ありがとうございます！

紹介された商品



みそたまり 露華

150ml

570円 税抜

みそを熟成させていると中から
じわりと染み出るのがたまり。
お刺身・お寿司・天ぷらにおすすめ



ひしお

120g

370円 税抜

みそたまりを使用したひしお。
ご飯の上や野菜スティックのディップ、
甘い金山寺が苦手な方におすすめ！



漆黒の20年味噌

100g

300円 税抜

20年以上熟成させた濃厚な
味。お料理のかけに味に。
レシピもあります！

品切れしていたら
すみません



今年もメダカちゃん
沢山たまごを
産んでいます。



売店入口に四角い水槽よく見てみて下さい。

天気の良い日には！

WISDOM



みそソフトクリーム

レギュラー：334円(税抜)

ミニ：232円(税抜)

レギュラーのコーンはアーモンドとバターの風味が
楽しいコーンです。お試しください！

6月まで味噌造り教室 満員御礼!!

今期6月までは、ご予約で満席となりました。ありがとうございます。
キャンセル等もございます。その都度お問い合わせ下さい。は
空手状況もご案内いたします。

来期10月から味噌教室 価格改定をさせていただきます。

売店では一部商品を3月21日から値上げをさせて頂いておりますが
味噌教室は、今期まで据置きとしておりました。10月より教室も
値上げとさせていただきます。大変心苦しいお願いにはなりますが、何卒
宜しくお願いいたします。

価格は決まり次第ご案内いたします。



デモで造ります。

教室に参加出来ない方、席が満席で
予約がとれない方、教室は参加
されるけど2本以上ご希望の方など。
お気軽にご相談下さい。

そろそろ**青梅**の季節です。

青梅でつくる

梅味噌のつくり方

材料：ヤマイチ赤味噌 300g、青梅 300g
石臼米糖 210g

作り方：梅を洗い水気を切る。竹串でへたを取る。包丁で
梅肉を切る(種は使いません)
鍋に、味噌、梅、石臼米糖を入れて弱火にかける。
焦げやさいので、へたで鍋底をしっかりと混ぜる。
青梅が入って潰せるくらいに柔らかくなったら
出来上がり。

温かいご飯の上やおにぎりの具に。

マヨネーズと和えて親子菜スティックに。

みりんなどでのばし、茹けたお肉のタレに。

売店 量売り味噌 欠品がございませう。

15割り、20割り、黒豆、からい米が只今熟成中です。
ご予約も承っておりますので、売店ではお電話
にて、ご予約お問い合わせ下さい。

営業時間

平日：9:00 ~ 17:30

土日：10:00 ~ 17:00

ヤマイチ味噌

井久市島田町 2713

029-872-0002

http://yamaichimiso.co.jp



大：815円(税抜)

小：426円(税抜)