

[ごあいさつ]

今年、パリでオリンピック・パラリンピックが開催され、その他にも世界のスポーツ界で多くの選手が活躍し、感動をいただいています。弊社も海外でもご支持いただけるように、安全・安心で美味しい製品づくりを目指して参ります。(編集:秋永)



新感覚！こだわりの「糀しょうゆ」のご紹介

糀しょうゆは、1年以上熟成させた丸大豆醤油諸味を絞リ、自社農場米の米麴を贅沢に仕込み、二段熟成させたものです。

甘味料などは一切使用せず、米麴の自然な甘みでまろやかな味わいに仕上がりました。

原材料は熊本で栽培期間中、農薬や化学肥料を使用せずに栽培した大豆・小麦・米を使用しています。また、一般のこいくちしょうゆと比べ塩分も控えめに仕上げております。

是非、お試しいただきたい逸品です。

(商品開発:永野・小堀)

好評発売中



容量:150ml

お正月のお餅に♪



たまごかけご飯にも!



熊本県味噌鑑評会 2年連続 熊本県知事賞をダブル受賞!

前回の松合便り秋号に速報でお伝えした通り、今年の熊本県味噌鑑評会にて、「合わせみそ」と「米みそ」が最高賞である熊本県知事賞をダブル受賞し、昨年に続き、ダブル県知事賞受賞となりました!

作った私たちも驚きと嬉しさでいっぱいです。

「合わせみそ」「米みそ」とともに熊本県産大豆・九州産大麦・九州産米を使用した甘口のお味噌となっております。

寒くなり、お味噌汁がよりおいしい季節になりましたね。これからも皆様に品質の高い商品を提供できますよう、より一層精進してまいります。

(醸造長:本田)



第9回 子どもまつり 開催

今回で9回目となる子どもまつりで、たくさんの子供さんたちの笑顔を見ることができました。初めての試みとして、特製『匠の豚汁』を食べてもらいました。弊社の看板味噌「匠の技」と有機栽培などの安全・安心な具材で仕上げました。とても美味しい!と喜んで食べてくれました。



(営業:藤内)

農場レポート

先日、自社農場米の収穫を無事に終えました。今年は10月まで残暑が続きましたが、平年並みの収量でした。これから、麦植えと大豆の収穫が残っていますので、引き続き安全・安心な原料を作り、皆様に製品としてお届けできるように頑張ります!!

(農場:鎌賀)



お正月に! 鶏肉の市松ロール2人分

- (材料)
 ・鶏もも肉 1枚 (300g)
 ・ごぼう 50g
 ・人参 50g
 ・旨酢タレ 100ml
 ・油 適量



(作り方)

- ①ごぼうと人参をそれぞれ1cm角×15cmの長さの棒状に2本ずつ切ります。ごぼうは水でアク抜きします。水10を沸騰させ、小さじ1杯程度の塩を入れて人参は5分程度、ごぼうは10分程度ゆがいておきます。
- ②鶏肉の皮を下にしてまな板の上ののせ、厚みのある部分は切り込みを入れて厚さを均一にします。
- ③水気をふいたごぼうと人参を市松模様になるように鶏肉の上に交互にのせ、手前からくるくるときつめに巻き、タコ糸でしっかり縛ります。
- ④③を油を敷いたフライパンで皮目から転がしながら焼きます。
- ⑤④に旨酢タレを加え、フタをして弱火で時々肉を返しながらか10分ほど加熱します。
- ⑥フタをとり、煮汁がなくなるまでさらに5分ほど中火で煮詰めて出来上がり。冷めてから輪切りにしてください。

(商品開発:小堀)

パリの和食情報

最近パリでは、ナスの味噌田楽が流行っています。その人気は計り知れず、日系レストランに限らず、ベジタリアン専門店やブラジル料理店のメニューに載るほどです。フランス人の友人が「フランスでは地中海風のナス料理が長く親しまれているけれど、味噌田楽のように甘い味付けのナス料理はないから面白い。味噌との相性が本当に良い!」と話していました。



(海外パリ駐在:吉井)

県内無料配達いたします!

味噌・醤油・酢をヤマアのワゴン車にて大切にお届けいたします! お気軽にお電話ください。

TEL 0964-42-2212



第10回 教えて! 工場長!! なんで九州には麦みそが多いの?

日本では、気候風土やその土地で生産される原材料も違い、好まれる味も地域によって異なり、多種多様な味噌が作られてきました。その中で麦味噌は九州で「田舎味噌」と呼ばれ昔から食べられてきました。その要因は稲作の裏作として大麦を耕作しており、九州は一大産地であるということ。一方、米を味噌にするほど豊かではなかったことがあるようです。麦味噌の特徴は、麦の風味とその甘味。その味と香りが評価され全国的に知られるようになった、ふるさとの味です。

ヤマアのみそは、全商品熊本県産大豆・九州産麦・九州産米を100%使用しています。

あとがき

寒くなり、味噌汁を具沢山にして「食べる味噌汁」を心掛けています。免疫力を高め、健康に過ごしたいね。(執筆:椎葉)

ホームページ



オンラインショップ



ヤマア味噌・醤油・酢 醸造元

松合食品株式会社

松合本社 熊本県宇城市不知火町松合188 TEL.0964-42-2212
 熊本営業所 熊本県熊本市中央区菅原町3-26 TEL.096-371-2212
 天草営業所 熊本県天草市亀場町亀川210-3 TEL.0969-24-2212
 南九州営業所 熊本県水俣市百間町1-7-9 TEL.0966-62-3372