

# 同 医 源 食

松合食品株式会社  
商品のご案内



# 自然と共に健康を求めて

文政十年創業

百九十余年の歴史を持つ松合食品が

変わる事なく持ち続ける

「医食同源」への想い

## 医食同源

「医食同源」とは病気を治療するのも(医)、  
毎日の食事をするのも(食)、

共に人間の健康を保ち生命を養うもので  
その源は同じであるという意味です。

食こそが健康維持に重要で

選んで食べることが大切。

私たち松合食品は、日本が誇る

伝統調味料である味噌・醤油・酢は

毎日の食事に使われるものだからこそ、

こだわって選んでほしいと考えます。

美味しい味噌・醤油・酢があれば

それだけで十分。

体に安心なだけでなく

味わいも深く料理を

美味しくひきたててくれるのです。

## 沿革

宇土半島の南岸、波穏やかな不知火海に  
面した不知火町松合。

松合食品は文政十年（1827年）に  
「阿波屋」の屋号を掲げ松合の町で創業  
いたしました。

温暖な気候と豊かな海産物に恵まれ  
肥後藩屈指の漁港として栄えたこの町で  
醤油・味噌・酢の醸造を手がけ百九十余年。  
今なお守り続ける伝統の味わいに新しい  
時代の香りを添えて、こだわりの製品  
づくりを続けています。



明治初期 四代目当主 松浦源七

明治時代の醤油製造元帳



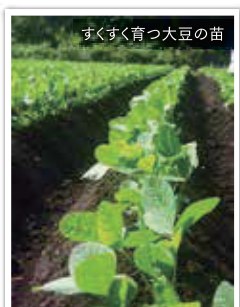
収穫の喜び(自社農園甘夏)



社員による無農薬大豆畑の草取り



我が子のように  
愛情込めて育てた  
自慢のニンニク・バイ!



すくすく育つ大豆の苗



農林水産大臣賞表彰式



農業コンクール表彰式



麦畑研修会(契約栽培農家の方々と共に)

# 世界一安全な原料で、 世界一の味噌・醤油・酢をつくらう 日本の農業を守ろう

私どもはこの思いを実現するために、できるだけ地元産の原料にこだわり、添加物をなるべく排した伝統の天然醸造に取り組んでおります。

味噌については全商品、熊本産大豆・九州産麦・九州産米を100%使用。特にこだわった味噌・醤油・酢には、30年以上も前からお付き合いさせていただいている地元熊本県内の契約農家様に作っていただいた無農薬・無化学肥料の大豆・麦・米を使用しております。

かねてより自社直営農場での農作物栽培にも力を入れ、阿蘇高原の大豆をはじめ、米・麦・ニンニク・甘夏・梅などを社員自らの手で栽培しております。農薬や化学肥料を使わず、堆肥には味噌・醤油製造時の副産物である大豆煮汁・醤油搾り粕・ぬか等を活用するなどして、地球環境に優しい循環型経営を目指しております。

このような取り組みが評価され、平成二十四年度熊本県農業コンクールにおいて「農業貢献賞」をいただきました。これは私どもにとって大変な励みとなりました。近年では、弊社の天然醸造醤油「さくら」が全国醤油品評会で最高賞にあたる農林水産大臣賞を受賞しました。全国から選ばれた醤油の中からの受賞ということで、感無量でございます。

また、阿蘇の景観、草原を守るため、阿蘇グリーンストック様に設立当初から収益金の一部を寄付して参りました。先立つての二十周年記念において感謝をいただきました。

これもひとえに日頃からご愛顧くださっているお客様のおかげであると感謝申し上げます。

これからも、これらの取り組みをさらに拡大できるよう、より一層努力して参ります。

松合食品株式会社  
代表取締役  
松浦 茂



# 味噌

ふるさとの味に欠かせない伝統食品

香りがよくコク豊かな旨みが  
 特長の麦味噌、麦の旨みと米の上品  
 な味をほどよくブレンドした合わせ  
 味噌、上品な甘みの米味噌。用途に  
 あわせてお選びいただけます。

長年にわたりお付き合いさ  
 せていただいている熊本県内  
 の契約農家様に、無農薬・無  
 化学肥料で作っていただいた  
 原料を使用して醸造した、弊社  
 自慢のこだわり味噌シリーズ  
 です。安全・安心・美味しさを  
 徹底的に追求した珠玉の逸品  
 です。味噌本来の旨みと香り  
 を存分にご堪能ください。



【1kg袋】



【750gカップ】

無農薬無化学肥料・契約栽培原料使用

## 玄米・麦あわせ味噌

無添加

クール便  
おすすめ

商品 0327 内容量:750gカップ **1,050円** (税込)

商品 0321 内容量:2kg袋 **2,500円** (税込)

契約栽培の熊本産無農薬玄米・熊本産無農薬裸麦・阿蘇産無農薬大豆・天日塩を使用して醸造しました。玄米の力あふれる健康をお届けします。

無農薬無化学肥料・契約栽培原料使用

## 匠の技(麦味噌)

無添加

クール便  
おすすめ

商品 0369 内容量:500gカップ **750円** (税込)

商品 0360 内容量:1kg袋 **960円** (税込)

商品 0362 内容量:2.5kg箱 **2,400円** (税込)

九州で主流の麦味噌を、契約栽培の阿蘇産無農薬大豆、熊本産無農薬裸麦、ミネラル豊富な天日塩を使用して醸造しました。麦味噌ならではの芳香と旨みが食欲をそそります。

味噌は全商品、熊本産大豆、九州産麦、九州産米を100%使用しております。

## 大地の贈り物 (米・麦あわせ味噌)

令和5年度  
熊本県知事賞  
受賞



無添加 クール便  
おすすめ

商品 0387 内容量:750gカップ **630円**(税込) 【750gカップ】

商品 0381 内容量:2kg袋 **1,450円**(税込)

阿蘇産大豆・九州産大麦・九州産米・天日塩を使用して醸造した、無添加の米・麦あわせ味噌です。米麴と麦麴の甘み・香り・旨みがバランスよく調和しています。当社人気商品フリーズドライみそ汁にも使用しております。

## 九州玄米・麦あわせ味噌

無添加

クール便  
おすすめ



商品 0329 内容量:500gカップ **1,170円**(税込) 【500gカップ】

無農薬無化学肥料栽培原料使用

熊本産無農薬玄米・熊本産無農薬裸麦・九州産無農薬大豆・天草産海水塩を使用した無添加あわせ味噌です。素材の良さに加えて、発酵によって生まれる味噌本来の芳醇な香りと旨みを味わうことができます。

## 合わせみそ (米・麦あわせ味噌)

平成30年度  
熊本県知事賞  
受賞



クール便  
おすすめ

商品 0249 内容量:500gカップ **370円**(税込)

商品 0241 内容量:2kg袋 **1,150円**(税込)

商品 0244 内容量:5kg箱 **2,710円**(税込) 【2kg袋】

熊本産大豆・九州産大麦・九州産米を使用して醸造した、当社人気の米・麦あわせ味噌です。米麴・麦麴・大豆がバランスよく調和しており、まろやかとはこういうことかと実感できる味噌です。

## まごころ(麦味噌)

無添加

クール便  
おすすめ

令和5年度  
熊本県知事賞  
受賞



商品 0379 内容量:500gカップ **410円**(税込)

商品 0370 内容量:1kg袋 **600円**(税込)

商品 0374 内容量:5kg箱 **2,860円**(税込) 【1kg袋】

阿蘇産大豆・九州産大麦・天日塩を使用して醸造した無添加の麦味噌です。麴歩合が多く、ふくよかな甘みと旨みが特長のやさしい味はお子様にも人気です。

## 米みそ

クール便  
おすすめ



商品 0217 内容量:750gカップ **530円**(税込)

商品 0214 内容量:5kg箱 **2,700円**(税込) 【750gカップ】

上品な甘みの白味噌タイプの米みそです。食材を引き立てるのに喜ばれています。

## 麦すりみそ

クール便  
おすすめ



商品 0220 内容量:1kg袋 **570円**(税込)

商品 0224 内容量:5kg箱 **2,700円**(税込)

麴歩合が多く、九州好みの甘口仕上げ、すりタイプの麦味噌です。

【1kg袋】

各種サイズを取り揃えておりますので  
お気軽にお問い合わせください。



【500gカップ】

【750gカップ】

【1kg袋】

【2kg袋】

【2.5kg箱】

【5kg箱】



熊本物産フェア「あなたが選ぶ物産品」  
4年連続第1位!!

## 麦粒みそ

クール便  
おすすめ



商品 0230 内容量:1kg袋 **570円**(税込)

商品 0231 内容量:2kg袋 **1,130円**(税込)

商品 0232 内容量:2.5kg箱 **1,410円**(税込)

商品 0234 内容量:5kg箱 **2,690円**(税込) 【1kg袋】

当社の味噌といえばこの一品。熊本産大豆・九州産大麦を使用して醸造した、地元熊本で最も親しまれている当社自慢の麦味噌です。麦麴ならではの甘みと香りが特長で、コクと旨みがたっぷりの味わい豊かな味噌です。

お湯を注ぐだけで

具材たっぷりの本格みそ汁

フリーズドライみそ汁

# 大地の贈り物

シリーズ累計販売数  
**310万食**  
突破!  
(2021年10月時点)



## クリスタル賞

平成23年の「肥後もっこすのうまかもん人気投票」にて「クリスタル賞」を受賞しました!



国産具材100%(玉ねぎ、わかめ、しめじ、長ねぎ)

商品 0314

フリーズドライみそ汁  
大地の贈り物

食品添加物不使用

内容量:5食入

700円(税込)

阿蘇産大豆・九州産大麦・九州産米を使用した無添加あわせ味噌に、国産具材をたっぷり入れたみそ汁を、フリーズドライ製法で便利な即席食品にしました。お湯を注ぐだけで、いつでもどこでも本格的なみそ汁をお楽しみいただけます。あわせ味噌の香りが食欲をそそり、ぷりっぷりのしめじやシャキシャキの玉ねぎは、まるでつくりたてを味わっているかのような食感です。

## お客様の声

今までいろいろなフリーズドライ味噌汁を飲みましたが、こちらの商品が一番お味噌の香りがしておいしかったです。子供たちもおいしいと気に入っています。

忙しい朝や小腹が空いた時に手軽に作れるので重宝しています。添加物不使用ということなのでインスタント食品独特の香りもなく、本当のお味噌汁という感じです。



食品添加物不使用  
 国産具材100% (ほうれん草、  
 キャベツ、人参)  
 味噌は阿蘇産大豆・  
 九州産大麦・九州産米使用

商品 0319

フリーズドライみそ汁  
 ほうれん草とキャベツ

食品添加物不使用

内容量: 5食入

700円(税込)



フリーズドライみそ汁  
 ほうれん草と  
 キャベツ

贈り物や手土産に



商品 5314

化学調味料不使用

フリーズドライみそ汁  
 3種詰合せ

内容量: 10食入

H 14 1,860円(税込)



商品 5313

化学調味料不使用

フリーズドライみそ汁  
 15食詰合せ

内容量: 15食入

H 13 2,780円(税込)

フリーズドライ製法によって  
 旬の旨味と栄養を閉じ込めた  
 国産ほうれん草、シャキシャキの  
 国産キャベツ、色鮮やかな国産人参  
 などの具材が合わさり、彩鮮やかに  
 美味しく体に染み渡る一杯です。  
 食品添加物を一切使わずに美味しい  
 おみそ汁に仕上げました。

国産具材100%

(豚モモ肉、キャベツ、ごぼう、人参、ぶなしめじ、ねぎ)



商品 0312

フリーズドライ 豚汁

化学調味料不使用

内容量: 5食入

900円(税込)

5食入



お湯を注ぐだけ  
 早い! 旨い! 健康!

フリーズドライ

豚汁

こんなときに  
**オススメ!**

- 離れて暮らすご家族に
- 一杯だけ食べたいときに
- お弁当、アウトドアに
- 非常食として備蓄にも

「フリーズドライ製法」とは・・・

凍結した素材を凍結真空乾燥器で乾燥させる製法。  
 水が氷から気体になる「昇華」現象を利用しています。

特長

- 栄養成分の変化が少ない
- 軽くて持ち運びに便利
- 長期間の保存ができる

国産豚モモ肉と国産野菜を  
 使ってフリーズドライ製法で  
 作った豚汁です。  
 すべて国産具材を使用し、  
 阿蘇産大豆・九州産大麦・九州  
 産米で仕込んだ無添加あわせ  
 味噌を使用。  
 豚肉の旨み、コクが食欲を  
 誘い、キャベツ、ごぼう、人参、し  
 めじ、ねぎも美味しくいただ  
 けます。  
 松合食品が自信を持ってお届  
 けする満足できる一杯です。

安心のおいしさ

阿波屋プレミアム

にんにくみそ



長年当社が造り続けてきた伝統

食の味噌に、自社直営農場と九州内で栽培期間中、農薬を使わずに育てたにんにくを合わせ、一度食べるとやみつきになる「おかず味噌」として開発しました。

自然の味を生かすため食品添加物は使用せず、日本伝統の和三盆と熊本の伝統酒「赤酒」を使用し、まるやかで上品な甘さに仕上げました。

従来の「にんにくみそ」よりも甘さ控えめになっております。原材料の旨みを引き立てる最適な温度で炊き合わせ、にんにくの粒感・フレッツシユ感を残しました。



自社農場産無農薬にんにく使用

食品添加物不使用

商品 1303

阿波屋プレミアムにんにくみそ

内容量：100g 648円 (税込)

## レシピ広がる万能調味料

「焼き・炒め・揚げ」とどんな調理法にも合うので、レシピが広がります。



### 開発者よりコメント

この商品は、使い方次第で色々なメニューに様変わりできるのが魅力だと思います。レシピ開発者は消費者の皆様方です。



## クリスタル賞

平成26年の  
「肥後もっこすのうまかもん人気投票」  
にて「クリスタル賞」を受賞しました。



自社農場産無農薬  
にんにく使用

食品添加物不使用

商品 0301

### にんにくみそ

内容量:180g 580円(税込)



あつあつのご飯にのせて



焼き肉につけて



生野菜につけて

## お喜びの声

東京に住んで10年。九州出身の私にはいつでも懐かしいこの味が最高です!(30代女性)

焼きおにぎりにすると、香ばしくて最高。夫もレパートリーが増えたと大喜びです。(30代女性)



炊きたてのご飯との  
相性バツグン!  
にんにくみそ

創業百九十余年の老舗味噌蔵がつくる万能おかず味噌。自社農場産無農薬にんにくを100%使用し、伝承の阿蘇大豆仕込み無添加合わせみそとともに直火でじっくりと炊き上げました。隠し味に熊本の伝統酒「赤酒」を加え、コクと旨みを凝縮しました。

アツアツのご飯はもちろん、生野菜や焼きナス、田楽などにもぴったりの、一度食べたらくセになる逸品です。

## 自社直営農場 にんにく使用



▲「我が子のように愛情込めて育てます」



草取りなどの管理は大変ですが、皆様に安心して食べていただける「にんにく」を丹精込めて栽培しています。

草取りなどの管理は大変ですが、皆様に安心して食べていただける「にんにく」を丹精込めて栽培しています。

丹精込めて育てた

にんにくを使用



贈り物や手土産に

阿波屋セレクション

P15 熊本にんにくみそセット

食品添加物不使用

商品 5715 2,200円(税込)

セット内容:阿波屋プレミアムにんにくみそ100g、にんにくみそ180g×2



# 醤油

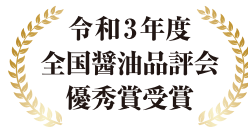
熟成の歳月が生み出すふくよかな旨み



料理の味付けや、刺身やお豆腐への「つけ・かけ」など、私たちの料理に欠かせない調味料「醤油」。皆様の食卓にいつも変わらぬ美味しさをお届けします。



【900mlビン】 丸大豆醤油しぼり作業



【900mlビン】

長年にわたりお付き合ひさせていただいている熊本県内の契約農家様に、無農薬・無化学肥料で作っていただいた原料を使用して醸造した、弊社自慢のこだわり醤油です。江戸時代から脈々と受け継がれてきた伝統の製法に、新しい技術を加え、安心・安全と美味しさを徹底的に追求した、弊社だけにしかない究極の逸品です。

無農薬無化学肥料栽培原料使用

九州産大豆・九州産小麦使用

食品添加物不使用

## 天然醸造九州丸大豆しょうゆ(青ラベル)

商品 2121 内容量：900 mlビン 1,120円(税込)

商品 2123 内容量：1.8Lビン 1,900円(税込)

大豆と小麦は九州にて、栽培期間中に農薬と化学肥料を使わずに栽培されたものを使用。食塩は天日塩を使用しています。添加物、遺伝子組換え大豆を一切使用していない九州産にこだわった、こいくち丸大豆しょうゆです。

無農薬無化学肥料・契約栽培原料使用

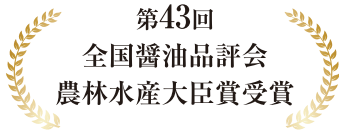
食品添加物不使用

## 天然醸造丸大豆しょうゆ(赤ラベル)

商品 0120 内容量：150mlビン 580円(税込)

商品 0121 内容量：900mlビン 1,450円(税込)

無農薬・無化学肥料で契約栽培していただいた熊本阿蘇産丸大豆、熊本菊池産小麦、ミネラル豊富な天日塩を使用しています。1年以上かけて、じっくり発酵・熟成することにより、芳醇な香りとふくよかな旨みを最大限に引き出した、こいくち丸大豆しょうゆです。



「こいくち部門」最高賞

化学調味料不使用

### 天然醸造醤油さくら(こいくち)

商品 0131

内容量:150mlビン

540円(税込)

商品 0133

内容量:1.8Lペットボトル

1,290円(税込)

すっきりした味わいが特長の甘口仕上げ本醸造醤油です。つけても、かけても、煮炊きでも様々なお料理にお使いいただけます。



【1.8Lペットボトル】



九州産大豆・九州産小麦使用

化学調味料不使用

天然醸造

### 九州淡口丸大豆しょうゆ

商品 2111

内容量:900mlビン

1,120円(税込)

商品 2113

内容量:1.8Lビン

1,900円(税込)

大豆と小麦は九州にて、栽培期間中に農薬と化学肥料を使わずに栽培されたものを使用。食塩は天日塩を使用しています。甘酒を加える伝統の製法を用いることで、まるやかな旨みを引き出しました。



【900mlビン】



### 本かつお 高級だしの素

商品 0082

内容量:1Lペットボトル

870円(税込)

商品 0083

内容量:1.8Lペットボトル

1,350円(税込)

鹿児島枕崎産の高級本鰹節でだしをとり、旨みの強い醤油とあわせた濃縮だしの素。煮物・吸物・麺つゆなど、誰もが驚く本格派の味です。



【1Lペットボトル】

### 甘露(さしみ)醤油

商品 0010

内容量:150mlビン

290円(税込)

商品 0012

内容量:1Lペットボトル

710円(税込)

商品 0013

内容量:1.8Lペットボトル

1,230円(税込)

九州のさしみ醤油と言えば、甘くてとろみのある甘露醤油です。刺身・馬刺・甘露煮・煮付などに最適です。



【1Lペットボトル】

化学調味料不使用

### 卵かけご飯用醤油 たまごっこー

商品 0090

内容量:150mlビン

340円(税込)

遺伝子組み換えなし丸大豆、自然な甘みの粗製糖、枕崎産の鰹節、熊本の伝統酒「赤酒」を使ったまるやかで美味しい醤油です。



【150mlビン】

### うまうち醤油(こいくち)

商品 0032

内容量:1Lペットボトル

430円(税込)

商品 0033

内容量:1.8Lペットボトル

730円(税込)

まるやかな甘味・深い旨味が特長の九州ならではのこいくち醤油です。かけても、つけても、煮炊きでも、何でも美味しくいただける万能醤油です。



【1Lペットボトル】

各種サイズを取り揃えておりますので、お気軽にお問い合わせください。

※容器はイメージです。



【150mlビン】【400mlビン】【900mlビン】【1Lペットボトル】【1.8Lペットボトル】【1.8Lビン】

### うすくち醤油(竹)

商品 0072

内容量:1Lペットボトル

410円(税込)

商品 0073

内容量:1.8Lペットボトル

680円(税込)

色々な料理に使えるので、あると便利なうすくち醤油。素材の色を活かしたり、素材の旨みを引き出すときに重宝します。たっぷりのだしとも相性抜群です。



【1Lペットボトル】

# 健康の お酢そわけ

健康を維持するために欠かせない  
「酢」を使った調味料。



熊本県の自社農場産無農薬  
玄米を一〇〇%使用し、静置  
発酵法でじっくりと醗酵・熟成  
させた無添加純玄米酢です。  
玄米麹は伝統のもろふた（麹  
造り用木箱）で大切に手作り  
しています。原料の持つ旨み、  
ミネラルがしっかりと溶け込ん  
だまろやかな酸味と深いコク  
が特長です。料理はもちろん、  
毎日の健康ドリンクとしても  
お召し上がりいただけます。

自社農場産玄米使用

無農薬無化学肥料栽培玄米使用

食品添加物不使用

純玄米酢

商品 0461 内容量：900mlビン

1,750円(税込)

商品 0466 内容量：300mlビン

790円(税込)

熊本県の自社農場産無農薬玄米を100%  
使用し、静置発酵法でじっくりと醗酵・熟成  
させることにより原材料の持つ旨み、ミネラルが  
しっかりと溶け込んだ無添加純玄米酢です。

お試しやすい  
少量タイプも  
ございます



【300mlビン】 【900mlビン】





さわやかな程よい酸味・旨み・甘みのバランスが絶妙で、お手軽にお寿司、酢の物、南蛮漬けなどの酢料理ができます。困ったときはこれ1本で我が家が料亭に早変わり。

### すし酢

商品 0422

内容量：1Lペットボトル

750円(税込)

商品 0423

内容量：1.8Lペットボトル

1,190円(税込)



【1Lペットボトル】



数多い柑橘類の中でも不知火(しらぬい、デコポン)は宇城が生んだ傑作として高い評価を得ています。九州産不知火果汁を贅沢に使用した、酸味がまろやかなぼん酢です。

### 不知火ぼん酢

化学調味料不使用

商品 0478

内容量：400mlビン

620円(税込)



【400mlビン】



ゆっくりと発酵・熟成させて造った人気の醸造酢。まろやかで程よい酸味、深い旨みが特徴です。

### うま酢

商品 0413

内容量：1.8Lペットボトル

490円(税込)



【1.8Lペットボトル】



醤油の旨み、酢のさわやかさ、そしてゆず果汁が絶妙にバランスされており、一度口にするとやみつきになること間違いなしです。鍋物の他、焼魚・ぎょうざ・たたきなどに。

### ゆずぼん酢

商品 0430

内容量：150mlビン

290円(税込)

商品 0438

内容量：400mlビン

500円(税込)

商品 0431

内容量：900mlビン

790円(税込)

商品 0433

内容量：1.8Lビン

1,400円(税込)



【900mlビン】

# 丸大豆醤油と

## まろやか酢と

# だしの絶妙なバランス

### これ一本でピシッと決まる!!

### お肉との相性バツグン!

炒める、焼く、  
煮る、  
ドレッシングに

簡単に、短時間で  
美味しく調理したい

健康のため  
毎日の食卓に  
酢を取り入れたい

### こんな方にオススメです!!

酢の効果で  
美味しく減塩したい

お料理がマンネリ化  
していて、ひと味違う  
お料理を作りたい

この商品は  
仕事に家事に忙しい  
弊社の  
女性社員グループが  
開発しました!



商品 0488

## まるやか旨酢タレ

食品添加物不使用

内容量:400mlビン **590円** (税込)

### ご存知ですか?

#### 身体に!料理に!嬉しい酢のパワー!!

- ・「こってり脂」が「さっぱり旨味」に大変身
- ・肉や魚の臭みを和らげて爽やかな味わいに
- ・塩味、旨味を感じやすくし、美味しく減塩できる
- ・煮物が短時間で柔らかく
- ・防腐効果で作り置きのおかずやお弁当にも

弊社が百九十余年に渡り培ってきた醸造の技術をいかしつつ、原料にもこだわりました。熊本県産丸大豆と熊本県産小麦を100%使った天然醸造丸大豆醤油に、じっくり仕込んだ弊社自慢の醸造酢、熊本の伝統酒「赤酒」、自然な甘みの粗製糖、国産の昆布・かつお節だしを使用。簡単、時短、便利でありながら、化学調味料や保存料などの食品添加物を一切使用せずに、素材本来の旨味を引き立てました。

嬉しいこといっぱい!の「酢」をもっと身近に便利に...  
そんな思いから

『まるやか旨酢タレ』は誕生しました。



詳しいレシピはこちらから



# 「阿波屋だし」はこのような製品です

**特長1** 厳選した原料素材を配合しました。



**かつお節** (鹿児島県産)  
豊かな香りを持ち、味の中心となるものです。



**いわし煮干し** (九州産)  
ほのかな甘みとすっきりとしたうまみがあります。



**羅臼昆布** (北海道産)  
濃厚なうまみとコクを生み出します。



**焼きあご** (長崎県産)  
臭みがなく、上品なうまみがあります。

**特長2** 自社醸造のしょうゆ諸味と熊本伝統酒「赤酒」を使用し、コクとうまみをより一層引き立てました。

**特長3** 食品添加物は一切使用していません。

## 「阿波屋」とは・・・

江戸時代より続く松合食品の屋号です。「阿波屋だし」という商品名には、伝統の重みと健康へのこだわりを込めています。

商品 0777

## 阿波屋だし

内容量: 240g (8g × 30袋)

小魚の骨まで  
まるごと使用

1,944円 (税込)

食品添加物不使用

### クリスタル賞

平成28年の「肥後もっこすのうまかもん人気投票」にて「クリスタル賞」を受賞しました。



「阿波屋だし」は、このようにして生まれしました。私どもは医食同源のコンセプトのもと、「一日一杯具だくさんの味噌汁は健康の源」と考えます。そこで、毎日の味噌汁はもちろん、様々なお料理に手軽にお使いいただける「阿波屋だし」を開発いたしました。皆さまのお料理をさらに美味しく、お手伝いできれば、心から嬉しく思います。



### 5種類の国産濃厚だし

- ・長崎産焼きあご
- ・国産いわし
- ・枕崎産かつお
- ・国産こんぶ
- ・国産さば

濃縮  
2倍



平成25年度熊本県  
優良商品賞受賞

### 熟成熊本産丸大豆醤油仕込み

化学調味料不使用

商品 0168 **こだわりのつゆ**

内容量: 400mlビン **620円** (税込)



親子丼 / こだわりのつゆ 1 : 水 2



肉じゃが / こだわりのつゆ 1 : 水 3



決め手は焼きあご 毎日のお料理に  
**こだわりのつゆ**

「医食同源」のコンセプトのもと、すべての素材にこだわりをもち、丹精込めてつくり上げた贅沢なつゆです。熟成熊本産丸大豆醤油をベースに、長崎産焼きあごなどの5種類の国産だしや熊本の伝統酒「赤酒」を加え、化学調味料を使わずに仕上げました。麵つゆ、天つゆだけでなく、煮物料理のだしにもぜひ活用ください。

# 熟成の歳月を味わう



長期熟成により  
醸し出される  
芳醇で濃厚な味わい

この長期熟成味噌「阿波屋」  
は、希少な材料をもとに伝統  
の醸造技術を生かし、徹底  
した管理のもと、長い歳月を  
かけて作り上げました。



【500gカップ】

無添加

クール便  
おすすめ

商品 0325

二年熟成合わせ味噌  
阿波屋

内容量:500gカップ **1,300円** (税込)

長期熟成により、酵母や乳酸菌の働きが強まり、濃厚なコクが醸し出され、芳醇な味わいになっています。熟成味噌の奥深さをお楽しみください。



商品 0784

醤油アーモンド

内容量:80g **550円** (税込)

今、健康に良いと話題のアーモンドを五年熟成醤油でコーティング。栄養たっぷりのアーモンドとコク深い醤油のハーモニーをお楽しみください。

阿波屋とは

江戸時代より続く松合食品の屋号です。  
「阿波屋」という商品名には、伝統の重みと健康へのこだわりを込めています。



## 調味料



当社人気の酒みりんは、料理の味を引き立てるのに欠かせない発酵調味料です。

### 酒みりん

商品 0532

内容量：1Lペットボトル

640円(税込)

商品 0533

内容量：1.8Lペットボトル

1,080円(税込)



【1.8Lペットボトル】



濃厚な旨みと甘み、スパイスの香りとフルーツの酸味が最高のバランスで調和したソースです。トンカツ、フライ、ハンバーグ、お好み焼きなどに!

### フルーツソース

商品 0516

内容量：360mlペットボトル

400円(税込)

商品 0512

内容量：1Lペットボトル

710円(税込)



【1Lペットボトル】

## ご飯のお供



味噌の甘みと昆布の旨み、生姜の香りが食欲をかき立てる、低カロリー・高タンパクのおかず味噌です。

商品 0818

金山寺みそ 内容量：245g 570円(税込)



【245g】



熊本県産高級寿司のりを本醸造醤油でじっくりと炊き上げたこだわりの「のり佃煮」です。まろやかでとろけるような口あたりは、誰も噛む美味しさです。

商品 0548

のり佃煮 内容量：245g 550円(税込)



【245g】

# ヤマアのギフトセット

健康への願いを込めて  
こだわりの調味料を贈る



## 素材や製法にとことんこだわった 「阿波屋セレクション」



無農薬無化学肥料で栽培された原料を使った商品や、化学調味料を一切使わず仕上げたこだわり調味料をセットにしました。健康志向の方、調味料を大切にされる方へこだわりの贈り物。

## 郷土の味とお求めやすさを継承 「ヤマアセレクション」

昔から熊本で愛される味とお求めやすさを追求した商品のギフトセットです。熊本を遠く離れても、やっぱりこの味が恋しいという全国の方から人気のみそやしょうゆです。



江戸時代から続く  
伝統の製法。



クール便  
おすすめ

### 阿波屋セレクション

J 22 九州丸大豆しょうゆ・玄米酢  
・生みそ詰合せ

食品添加物不使用

商品 5222 5,190円(税込)

セット内容：天然醸造九州丸大豆しょうゆ900ml、純玄米酢900ml、  
麦みそ匠の技500g、九州玄米・麦あわせ味噌500g

人気の丸大豆しょうゆと味噌、  
原材料にこだわった調味料のセット。



### 阿波屋セレクション

J 18 こだわり満彩

化学調味料不使用

商品 5218 5,630円(税込)

クール便  
おすすめ

セット内容：フリーズドライみそ汁大地の贈り物5食入、  
合わせみそ大地の贈り物750g、不知火ぼん酢400ml、  
たまこツコー150ml、まろやか旨酢タレ400ml、  
天然醸造九州丸大豆しょうゆ900ml、  
天然醸造九州淡口丸大豆しょうゆ900ml

ヤマアの便利な調味料を揃えました。



阿波屋セレクション

J 20 「寛(くつろぎ)」

化学調味料不使用

商品 5220 3,630円(税込)

セット内容: こだわりのつゆ400ml、不知火ぼん酢400ml、  
 まろやか旨酢タレ400ml、  
 フリーズドライみそ汁大地の贈り物5食入、  
 フリーズドライみそ汁ほうれん草とキャベツ5食入

にんにくみそを中心とした人気のセット。



阿波屋セレクション

N 05 「薫(かおる)」

化学調味料不使用

商品 5605 4,200円(税込)

セット内容: にんにくみそ180g×2、こだわりのつゆ400ml、  
 不知火ぼん酢400ml、  
 フリーズドライみそ汁大地の贈り物5食入、  
 フリーズドライみそ汁ほうれん草とキャベツ5食入

人気のだしとフリーズドライみそ汁、ぼん酢のセット。お持たせにピッタリ。



阿波屋セレクション

P 09 阿波屋だし詰合せ「夕(ゆう)」

化学調味料不使用

商品 5709 3,660円(税込)

セット内容: 阿波屋だし(8g×30袋)、不知火ぼん酢400ml、  
 フリーズドライみそ汁大地の贈り物5食入

法事など返礼品にぴったりの常温タイプのセット。



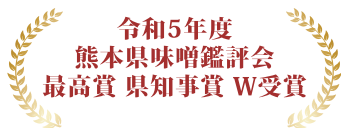
阿波屋セレクション

P 12 阿波屋だし詰合せ「宵(よい)」

化学調味料不使用

商品 5712 3,660円(税込)

セット内容: 阿波屋だし(8g×30袋)、  
 フリーズドライみそ汁大地の贈り物5食入、  
 こだわりのつゆ400ml



令和5年度  
 熊本県味贈鑑評会  
 最高賞 県知事賞 W受賞

毎日のお味噌汁に、厳選素材のだしパックとヤマア自慢の味噌を。



阿波屋セレクション

P 16 阿波屋だし詰合せ「誉(ほまれ)」

食品添加物不使用

商品 5716 3,380円(税込)

セット内容: 阿波屋だし(8g×30袋)、麦みそまごころ500g、  
 合わせみそ大地の贈り物750g

クール便  
 おすすめ

ヤマアの最高級ギフトセット。阿波屋だしと人気の便利調味料、味噌を最高の気持ちでこめて。



阿波屋セレクション

P 10 阿波屋だし詰合せ「藤(ふじ)」

化学調味料不使用

商品 5710 5,610円(税込)

セット内容: フリーズドライみそ汁大地の贈り物5食入、  
 合わせみそ大地の贈り物750g、不知火ぼん酢400ml、  
 こだわりのつゆ400ml、まろやか旨酢タレ400ml、  
 阿波屋だし(8g×30袋)

クール便  
 おすすめ



おうちごはんが美味しく簡単になるお手軽セット。

ヤマアセレクション

**M10** おうちごはんセット

クール便  
おすすめ

商品 5510 **2,890円** (税込)

セット内容: 麦みそまごころ500g、合わせみそ500g、  
まるやか旨酢タレ400ml、ゆずぼん酢400ml、  
こだわりのつゆ400ml



人気のおかずみそを取り揃えました。

阿波屋セレクション

**P15** 熊本にんにくみそセット

食品添加物不使用

商品 5715 **2,200円** (税込)

セット内容: 阿波屋プレミアムにんにくみそ100g、にんにくみそ180g×2



迷ったらこれ! 当社の人気商品がぎっしり。

ヤマアセレクション

**M02** ニュー有明セット

ありあけ

クール便  
おすすめ

商品 5502 **3,350円** (税込)

セット内容: うすくち醤油 1L、うまくち醤油 1L×2本、  
ゆずぼん酢 900ml、麦みそまごころ500g、合わせみそ500g



一度使ったら手放せない! 人気の調味料詰合せ。

ヤマアセレクション

**F10** 料亭セット

商品 5110 **3,720円** (税込)

セット内容: うすくち醤油 1L、うまくち醤油 1L、甘露醤油 1L、  
だしの素 1L、ゆずぼん酢 900ml



当社の人気商品をコンパクトにまとめました。

ヤマアセレクション

**M01** ニュー味自慢セット

クール便  
おすすめ

商品 5501 **2,320円** (税込)

セット内容: うまくち醤油 1L、甘露醤油 1L、  
麦みそまごころ500g、合わせみそ500g



当社の定番。さしみ・こいくち・うすくち醤油のセットです。

ヤマアセレクション

**E03** ヤマアセット

商品 5003 **1,950円** (税込)

セット内容: うすくち醤油 1L、うまくち醤油 1L、甘露醤油 1L



心も身体もほっとするみそ料理に欠かせません。  
熊本産大豆・九州産麦100%使用。

ヤマアセレクション

**E 10** 麦粒みそ5kg樽

商品 5010 3,190円(税込)

クール便  
おすすめ



心も身体もほっとするみそ料理に欠かせません。  
熊本産大豆・九州産麦・九州産米100%使用。

ヤマアセレクション

**E 11** 合わせみそ5kg樽

商品 5011 3,220円(税込)

クール便  
おすすめ



〈包装例〉

無農薬無化学肥料原料使用のこだわりの味噌。

阿波屋セレクション

**E 06** 匠の技(麦味噌)2.5kg箱入

商品 5006 2,500円(税込)

無農薬無化学肥料・契約栽培原料使用

クール便  
おすすめ



〈包装例〉

熊本物産フェア人気投票4連覇!手土産に最適。

ヤマアセレクション

**E 02** 麦粒みそ2.5kg箱入

商品 5002 1,510円(税込)

クール便  
おすすめ

無添加合わせみそ仕立て。  
人気の3種セットです。

阿波屋セレクション

フリーズドライみそ汁  
15食詰合せ

化学調味料不使用

H 13 内容量:15食入

商品 5313 2,780円(税込)

※6ページでも紹介しています。



大地の贈り物×5食  
ほうれん草とキャベツ×5食  
豚汁×5食

阿波屋セレクション

フリーズドライみそ汁  
3種詰合せ

化学調味料不使用

H 14 内容量:10食入

商品 5314 1,860円(税込)

※6ページでも紹介しています。



大地の贈り物×5食  
ほうれん草とキャベツ×3食  
豚汁×2食



卓上で毎日使いやすい商品をセットにしました。

阿波屋セレクション

H 17 「花(はな)」

化学調味料不使用

商品 5317 2,900円(税込)

セット内容:天然醸造丸大豆しょうゆ 150ml

卵かけご飯用醤油たまごっこー 150ml

天然醸造醤油さくら(こいち) 150ml

フリーズドライみそ汁 6食

(大地の贈り物・ほうれん草とキャベツ・豚汁 各2食)



祝事・仏事等のお返しに、おすすめです。

ヤマアセレクション

**E 01** 食卓セット

商品 5001 1,240円(税込)

セット内容:甘露醤油 150ml、ゆずぼん酢 150ml、たまごっこー 150ml

## ギフト包装・のしについて

各種冠婚葬祭にあわせた包装・のしをご準備しております。ご都合にあわせてお選びください。

- ・御中元 ・御歳暮 ・快気祝 ・内祝
- ・開店祝 ・御香典返し ・法要引出物 など…



※基本は、外のしになっております。内のしをご希望の場合は、別途ご連絡下さい。

※ギフトセット以外の包装をご希望の場合、包装料・箱代が別途発生しますのでご了承ください。

下記の商品は、お好みに応じて詰め合わせできます。 ※包装料・箱代別途

【1.8L×2本箱】



【1.8L×6本箱】



【1L°ットボトル×6本箱】



【1L°ットボトル×9本箱】



【1L°ットボトル×15本箱】



## 通信販売について

### ご注文方法

#### ●インターネットでのご注文(オンラインショップ)

<https://www.matsuai.com/> (受付時間/24時間・年中無休)

松合食品オンラインショップ

※インターネットでのご注文の場合、  
100円お買上げにつき1ポイント進呈。  
1ポイントを1円として割引に使用できます。

#### ●お電話でのご注文

TEL.0964-42-2212 (受付時間/平日・土曜 8時~19時  
日曜・祝日 9時~18時  
年中無休)

#### ●ファックスでのご注文

FAX.0964-42-2213 (受付時間/24時間・年中無休)

### お支払い方法

#### ●代金引換

商品お届けの際、配送業者にお支払いください。  
※代引手数料として220円を頂戴いたします。

#### ●コンビニ振込 郵便振替

コンビニ・ゆうちょ銀行でお支払いいただけます。  
※振込手数料は弊社で負担させていただきます。  
※ゆうちょ銀行にて現金によるお支払いの場合は、払込人様のご負担で110円発生いたします。  
※初回ご注文の方はご利用いただけません。

#### ●クレジットカード

オンラインショップからのご注文限定です。手数料は不要です。

■ご利用可能なカード



#### ●Amazon Pay

お持ちのAmazonアカウントでお支払いいただけます。  
オンラインショップからのご注文限定です。手数料は不要です。

### 送料について

地域	基本料	クール便
九州	320円(税込)	200円(税込)
九州圏外(沖縄含む)	660円(税込)	

※個口数・サイズ・重量は問いません。  
※同一住所への配達は何個送っても左記の金額にて配達いたします。  
※夏期常温での配達味噌の品質に影響いたしますので、  
クール便おすすめ マークのついた商品はクール便(+200円)をお選びください。

### 返品について

- 食品の性質上、一度開封した商品やお客さまの都合による返品・交換は原則的にお受けできませんのでご了承ください。
- 商品の品質について万全を期しておりますが、万一商品が破損・汚損していた場合やご注文と異なる場合は速やかに返品・交換させていただきます。その場合は商品到着後、1週間以内にご連絡の上、着払いにて当社までご返送ください。

### 個人情報について

お客様からお預かりした個人情報は、商品発送・代金決済・商品案内・アフターサービス、個人を特定しない統計的情報として利用させていただき、これ以外の目的では使用いたしません。

是非一度 松合にお越しく下さい。



松合本社直売所からの眺め



本社直売所



朱い醤油樽が目印



### 松合本社直売所

(年中無休、営業時間/平日・土曜 8時～19時、日曜・祝日 9時～18時)

九州自動車道松橋I.C. から天草・三角方面へ車で約20分、入口に並ぶ3つの朱い醤油樽が目印。不知火海が一望できる丘の上であり、「丸大豆醤油ソフトクリーム」が名物です。



松合の蔵



松合漁港



松合散歩



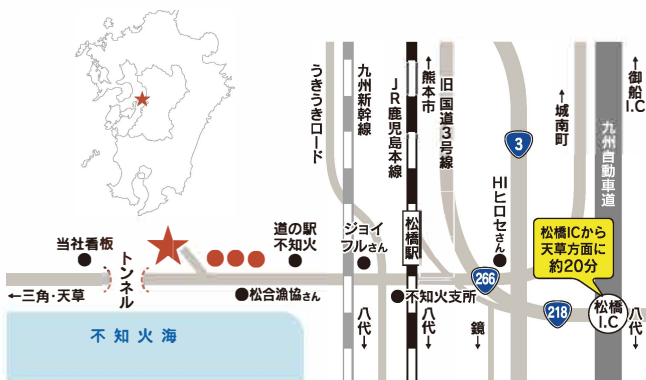
キッチンカーによる団子販売



### まっちゃ朝市 ※みその詰め放題は休止中です。

(毎月第3日曜日、松合本通りで開催、早朝6時～8時頃)

『まっちゃ』とは松合地区の愛称。地元の町おこしイベント「まっちゃ朝市」では、本社直売所で人気の袋入りみその販売やキッチンカーを出店しています。他にも「えび入りだご汁」や地元で獲れた山海の幸が盛りだくさん。毎月県内外からのお客様で賑わいます。



ヤマア味噌・醤油・酢 醸造元

## 松合食品株式会社

〒869-3472 熊本県宇城市不知火町松合188

TEL.0964-42-2212

FAX.0964-42-2213

- 熊本営業所 〒862-0957 熊本市中央区菅原町3-26  
TEL.096-371-2212 FAX.096-371-3312
- 天草営業所 〒863-0043 天草市亀場町亀川210-3  
TEL.0969-24-2212 FAX.0969-24-1319
- 南九州営業所 〒867-0049 水俣市百間町1-7-9  
TEL.0966-62-3372 FAX.0966-62-0448



みそ汁フェア



もろみかくはん体験

### みそ汁フェア ※現在は開催を見合せています。

(毎月第1土曜日、松合本社直売所で開催、10時～15時)

自慢の味噌を使った「具沢山みそ汁」の試食や、「丸大豆醤油もろみかくはん体験」など、様々な企画を通じて日本の食文化に親しんでいただけるイベントです。