

松合便り



秋号
Vol.20
2019年9月発行

創業文政十年



ヤマア味噌・醤油・酢 醸造元

松合食品株式会社

[本社]

熊本県宇城市不知火町松合188

Tel: 0964-42-2212

ごあいさつ

朝夕はしのぎやすくなったものの日中はまだ暑さが続いております。皆様いかがお過ごしでしょうか？今回は食欲の秋にピッタリの新商品をご紹介します。一緒に食欲の秋を楽しみましょう。



身体に！
料理に！
嬉しい酢のパワー
を毎日の食卓に...

新発売 『まろやか旨酢タレ』

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家族の健康を考えながら短時間で美味しい料理を作りたい！そんな熱い思いからこの商品が生まれまけた。

(永野 佐伯)



400ml 540円(税込)

フライパン料理ならこれ一本！
簡単・時短でお弁当にも
重宝します☆！



絶妙の黄金
バランス

- こだわりの原材料
 - 熊本県産丸大豆と熊本県産小麦を100%使った天然丸大豆醤油
 - 静置発酵法でじっくり仕込んだ醸造酢
 - 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

～手始めおすすめレシピ～



豚肉のさっぱり炒め
豚肉を炒めて旨酢タレを絡める。生姜やにんにくも足してさらに美味！
豚肉 → イカもおすすめ☆

ササッと旨い!! とりそぼろ

油を敷き鶏ももミンチ、おろし生姜を軽く炒めて旨酢タレで炒めながら絡める。お弁当おにぎり、混ぜご飯などに!!



レシピはHPでも公開しています。



←レシピはこちらから

スタッフ紹介



〈氏名〉 まさひろ
本田 雅洋
〈部署〉
工場(味噌・醤油仕込み)
〈趣味〉
・釣り
・ダイビング
・登山(初心者)

〈ひとこと〉

仕事の中で、麹作りは麹菌という生き物も相手にするので管理が大変ですが、とてもやりがいを感じます。これからもお客様に喜んでもらえる製品が出来るようにがんばります！

不知火海の火まつり

毎年、旧暦8月1日に開催される不知火海の火まつりは、不知火伝説を現在に受け継ぐ歴史とロマンのあるお祭りです。今年は雨の影響で祭りは中止となり、花火大会のみ開催されました。豪雨の中でしたが、とても綺麗な花火が(800発打ち上がり)ました！

また来年も見たい撮りたい!と思わせてくれた花火でした。

雨の中撮った渾身の1枚! → 8/9撮影(杉野)



すくすく成長しています!!



阿蘇市波野にあります自社農場の大豆畑の様子をお知らせします! 今年も順調に成長しております。今後も台風などの自然災害が発生しない事を願い、収穫まで除草作業などの管理をしていきます。収穫が楽しみです!! (鎌賀)



Check! 【二年熟成味噌】入荷しました!

全国的に話題の長期熟成味噌。濃厚なコク、芳醇な味わいが特徴です。みそ汁はもちろん、お料理の隠し味にもバッチリ! 私のおすすめは、冷蔵庫に2~3種類の味噌を入れておき、その日の気分や具材で味噌を使い分けることです。

ぜひお試しください! (秋永)

安心の原材料

- 熊本県産大豆
- 九州産大麦
- 天日塩



無添加生みそ 500g 1,080円(税込)

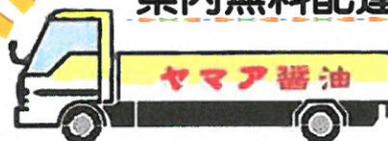
10月~11月の行事予定

- 10/5(土) みそ汁フェア
- 10/12(土) くまもと有機の会新米祭り
- 10/12(土)~14(月) 道の駅旭志第23回コスモ祭り
- 10/19(土)~20(日) 宇城市食とモノの祭典
- 10/20(日) まっちゃ朝市
- 10/27(日) しょうが祭り
- 11/2(土) みそ汁フェア
- 11/2(土)~3(日) 物産フェア
- 11/9(土)~10(日) 2019くまもと農業フェア
- 11/17(日) まっちゃ朝市



※イベント日程等は変更になる場合がございます。詳しくはHP「イベント情報」でご確認ください。

県内無料配達いたします



編集後記 毎週金曜日の社内給食、ついつい美味くて

食べ過ぎて(まいます) 午後からはそれを消費しようと作業がんばっています(お節)



創業文政十年



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 TEL0964-42-2212
 熊本営業所 熊本市中央区菅原町3-26 TEL096-371-2212
 天草営業所 天草市亀場町亀川210-3 TEL0969-24-2212
 水俣営業所 水俣市百間町1-7-9 TEL0966-62-3372

ホームページは松合食品で検索

ネットでのお買物は松合食品オンラインショップで検索