

ごあいさつ  
 ようやくしのぎやすい季節に入りましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか？  
 今年の夏は、猛暑や連日の雨に悩まされました。  
 これから、美味しい秋の味覚で疲れた体を元気に取り戻しましょう!! (雑菜)



**天然醸造九州淡口丸大豆しょうゆ**  
 令和三年度 **最高賞** 熊本県知事賞を受賞しました!

しょうゆの「色」「味」「香り」などの品質を競う  
 熊本県醤油品評会にて、令和元年度開催に続き  
 2大会連続受賞です。

これも原料となる大豆や小麦を農薬や化学  
 肥料を一切使わず、丹精込めて作って頂いている  
 九州の有志生産者の皆様や、いつもご愛用いた  
 っている全国の皆様のおかげです。



いくら、うすくち共に全国醤油品評会に勝ち進んでおります!  
 これからも応援よろしく願いいたします。

松合食品の商品は、不知火町松合の地で194年もの長い歳月をかけて  
 培ってきた醸造の技術だけでなく、地元の顔が見える有志生産者様や  
 自社農場で農薬や化学肥料を使わずに栽培した原料、水は自社敷地  
 内に湧く地下水、グループ会社(東洋テクリ株式会社)が作る醸造施設に  
 至るまで、伝統を守りながら手間暇かけて造り上げております。  
 以前にも全国醤油品評会で、最高賞の農林水産大臣賞を頂くことがで  
 きましたが、この自然の恵み、人の恵みがあるからこそと感謝しております。



大橋取締役 兼 工場長

松合食品はしょうゆやみそ  
 だけでなく、酢も昔から  
 醸造しています♪

TKUテレビ熊本さんの  
 『英太郎のかにらんね』という  
 番組で、『健康にも美容にもいいお酢』の  
 特集があり、酢の醸造蔵として松合食品が  
 取材を受けました。  
 酢の製造方法から簡単レシピまでご紹介し、  
 TVを観たお客様からも大好評いただきました。

**松合直売所から**

玄米麹から伝統製法  
 で作っています★

醸造蔵の中でも酢を作るのに  
 玄米麹から手作りするのは珍しい!

# 阿蘇波野大豆畑から 種まきリポート



7月に今年の大豆の種まきを行いました。  
山の天気は変わりやすく、快晴の空も  
数時間後に土砂降りの雨になったりします。  
予定通りにいかないことも多く、最近  
ハシシヤシカの被害も多いので、まさに  
自然との闘いです！  
それでも澄んだ空気の中、阿蘇の広い  
空の下で農作業するのは気持ちがいいです！！



(浦崎)

芽が出るのが  
楽しみ！



# 旬野菜を味わう炊き合わせ

★レシピ紹介★

うすくちしょうゆとだしを使って彩りよく、  
野菜の美味しさを味わう上品な炊き合わせを  
作ります。

【材料】

- A. 阿波屋だし1袋、水400ml  
酒みりん大さじ1杯  
うすくちしょうゆ大さじ2杯
- B. 季節の野菜  
今回はかぼちゃ半分  
にんじん1本  
しめじ1株



【作り方】

- ① 鍋に水と阿波屋だしを入れて煮出します。  
沸騰して5分程度でだしパックを取り出し、酒みりんと  
しょうゆを加えて味を整えます。
- ② ①の鍋に、適当な大きさに切ったBの野菜を入れて、  
火が通るまで煮ます。(中火10分程度)
- ③ 火を切って、冷めるまでしばらくおいておきます。  
この間に味がしみこみます。

※今回は、全ての野菜を一つの鍋で一緒に炊きました。  
火の通りやすさが違う野菜は、①のだし汁を別の鍋に取り  
分けて、別々に煮て、最後に盛り合わせてください。

(本村)

## スタッフ紹介



氏名：田島 由紀子  
担当：東日本・海外営業  
趣味：読書・散歩

ひとこと

東京をベースに、東日本のお客様(惣食品店  
レストラン・百貨店様など)へ、弊社のこだわりの  
商品を提案しております。

コロナ禍で大変な時期かと存じますが  
身体にやさしい発酵食品が皆様の  
健やかな生活の一助となれれば幸いです。  
ごぞいませ。

## 行事案内

みそ汁フェア、まち朝市は開催未定ですが、  
人気の「朝市みそ6.3kg」は毎月第3土日に  
松合直売所でのみ 限定販売しています。

## 県内無料配達いたします

熊本県内は、ヤマアのトラックが商品載せて  
配達しています。重いみそやしょうゆを玄関先  
まで無料で配達していますので、お気軽にお電  
話ください。 TEL:0964-42-2212



## 編集後記

最後まで読んでいただきありがとうございます

ごさいませ。  
皆様の秋が爽やかなものになりま  
すよう、お祈り申し上げます。(雑草)

松合食品公式 ホームページ  
松合食品 オンラインショップ



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  
熊本営業所  
天草営業所  
水俣営業所

熊本県宇城市不知火町松合188  
熊本県熊本市中央区菅原町3-26  
熊本県天草市亀場町亀川210-3  
熊本県水俣市百間町1-7-9

TEL.0964-42-2212  
TEL.096-371-2212  
TEL.0969-24-2212  
TEL.0966-62-3372