

平素より格別のご高配を賜り誠にありがとうございます。

温暖な気候、豊富で良質な水に恵まれ、醤油・味噌・酢の醸造に好適なこの松合の地で、弊社は195年を迎えることができました。

これもひとえに皆様方のご愛顧のおかげと心より感謝申し上げます。

創業200年に向けて、社員一丸となり「医食同源」の考えのもと、醸造・農業・環境保全活動等に励んで参ります。

今後とも尚一層のご愛顧ご支援と賜りほすようお願い申し上げます。代表取締役・松浦茂

195年の時を経て…

松合食品には明治時代からの製造台帳が多数現存しております。130年以上も前の綴りですが、醤油製造人：松浦源七（現社長の曾祖父1850年生まれ）をはじめ、他の職人により詳細な醸造法や配合などを記録してあります。



ご愛顧いただいています「天然醸造丸大豆しょうゆ」は、製造台帳を基に当時の味と再現できています。

昔ながらの伝統を受け継ぎ、今後も守り続けて参ります。 <松浦源七と製造台帳> (瀬尾)

【豆知識】

明治から大正にかけて、醤油には「醤油税」が課されてきました。醤油税とは、醤油を課税対象とし、醸造業者と納税義務者とした国税でした。製造台帳は醤油税を納めるための記録としても使われておりました。(国税庁HP参照)

TV放映で大ブレイク! 「純玄米酢」造り

1月にKKT熊本県民テレビの番組「Life+」にて弊社こだわりの逸品「純玄米酢」を紹介いただきました。

自社直営農場で農薬や化学肥料を一切使わずに育てた玄米から、蔵人が昔ながらの木製の箱で作った「もろぶた」を使って玄米麹を育てます。



「もろぶた」で育てた玄米麹

その麹をじっくりと発酵・熟成させることで旨味やミネラルが溶け込んだ「純玄米酢」は出来上がりです。

仕込みは泊りがけになり大変なこともあり、愛情込めて作っています。

是非一度ご賞味ください!! (蔵人 本田)



松合食品 子ども食堂

2021年11月27日 秋晴れの中、近隣からたくさんのお子様や親御さんが来ていただきました。弊社調味料をお使いいただいているお得意先から仕入れにお弁当と弊社フリーズドライ豚汁にノート・鉛筆と添えてお持ち帰りいただきました。

★次回は3月に開催予定です。(藤内)





農場レポート

～にんにくみその為に奮闘中～
 昨年秋に植えた“にんにく”が順調に成長しております。植え付けの時期に雨が降らずに心配しましたが、すくすく育っているにんにくを見て安心しています。農薬や化学肥料を使わずに育てていますので、草とりや地道な作業が続きますが、皆様に安心安全の「にんにくみそ」を提供できるようがんばります!! (浦崎)



真鯛と菜の花のカルパッチョ

～柑橘果汁で作る酢味噌風ドレッシング～



お酢で作る酢味噌とひと味違った、さわやかな香りと味が楽しめます。柑橘の酸味と菜の花のほろ苦さを、味噌がマイルドに包み込みます。

【材料】

| | | | |
|---------|-------|-------|------|
| 真鯛(刺身用) | 1 柵 | みそ | 大さじ1 |
| 菜の花 | お好みの量 | レモン果汁 | 大さじ1 |
| 塩(塩ゆで用) | 少量 | 砂糖 | 大さじ1 |

○酢味噌風ドレッシング○

今回は「大地の贈り物」を使用

【作り方】

- ①真鯛を適度な厚さに切ります。
- ②菜の花を塩ゆでした後に、水気を絞ります。
- ③酢味噌風ドレッシングの材料をよく混ぜ合わせます。
- ④お皿に、真鯛と菜の花を盛り付け、酢味噌風ドレッシングをかけたら出来上がりです♪



レモン果汁は、柚子やカボスなど他の柑橘でも代用可能です。果汁の酸味によって砂糖の量を調整してください。また、他の刺身やお肉、旬の野菜（特に苦みがあるもの）でも美味しくお召し上がりいただけますので、アレンジを楽しんでください♪ (渡邊)

スタッフ紹介



すずき みさこ
 <氏名> 鈴木 美沙子
 <担当> 熊本市内営業
 <趣味> 映画鑑賞
 外国語の勉強

～ひとこと～
 入社2年目、まだまだ学ぶことも多く、毎日たくさんの学びを吸収して精進しております!商品だけでなく、お客様に元気と笑顔をお届けすることが私のモットーです♡
 たくさんのお客様とお会い出来ることを楽しみにしています。

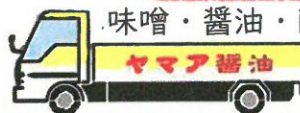
★Instagramやってます★

レシピ紹介を中心に農場の様子や弊社の商品ができるまでの様子など、旬な情報を発信しています!! お客様が弊社商品を使った料理などを投稿していただいているのを見ると新たな発見があり、励みになります。ぜひフォローして下さい!!



@matsuai_188

県内無料配達いたします!



味噌・醤油・酢をヤマアのトラックにて大切に届け致します! お気軽にお電話ください。



教えて! 工場長!!

みなさまの素朴な疑問に答えるコーナーの連載を始めます! これであなたも醸造調味料の上級者になれるかも!?



Q: 生みその「生」って何?

A: 生みそとは発酵を止めるための加熱処理をしない、文字通り生の味噌のことです。酵母や乳酸菌の呼吸により容器が膨張することを防ぐための、空気が抜ける呼吸口がついていることが見分けるポイントです。加熱をしていないので、味噌本来の香りや旨味を楽しむことができますよ。

ヤマアの味噌は、全商品熊本産大豆・九州産麦・九州産米を100%使用しています。

編集後記

松合食品の歴史に触れ人々との繋がりがあり今日があると思う感慨深いものです。1日1日を大切に感謝を込めて。(椎葉)

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



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
 水俣営業所 熊本県水俣市百間町1-7-9 TEL.0966-62-3372