

[ごあいさつ] 青葉を渡る風が、すばすばしく感じられる季節となりました。  
この夏、松合本社直売所では「醤油ソフトクリーム」の人気に拍車がかかっています!  
くつろげるスペースもごございますので、近くへお越しの際はぜひお立ち寄りください。(編集担当:瀬尾)



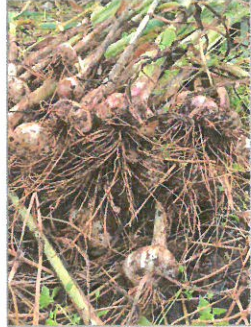
今回はもりだくさん! 農場レポート

<契約農家様の麦畑の視察に行ってきました>

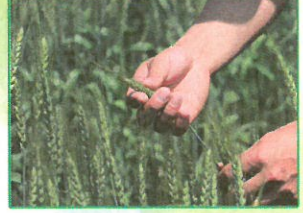
農薬・化学肥料を使わずに麦を作っているだけであります。この方達無しでは弊社のこだわりの一つである「安全・安心」が実現しません!毎年進化を遂げる農家さん達!! いつもありがとうございます。



自社の麦畑  
工場長の厳しいチェックが入ります! かなり出来が良く、収穫が楽しみです!



いんにくの収穫をしましに!  
今年天候の影響で植え付けも収穫も苦戦したため、その分いんにくが可愛く思えます♡ぜひこの愛情のこもった自社農場いんにくを使用した「いんにくみそ」「阿波屋プレミアムいんにくみそ」をお試しください。  
いんにくパワーで夏を乗り切りましょう!!



これから田植えや大豆の種まきもはじまり農場も慌ただしくなります。天候や獣害など大変な事も多いですが、商品をお待ちいただいているお客様の顔を思い浮かべながら作業に励みます! (農場担当:浦崎)

夏ののりきろう! 夏にオススメ商品&ギフト

農場長オススメ★ リニューアル  
「阿波屋プレミアムいんにく味噌」



農場レポートでご紹介したいんにくを使い、無添加合わせみそと和三盆で上品な甘さに仕上げています。栄養価の高いいんにく効果でご飯や野菜と一緒に食べて夏バテ防止になる事間違いない!  
内容量もお値段もお手頃になりましたのでこの機会にぜひ一度ご賞味ください。  
ギフトセットも「熊本おかずみそセット」としてリニューアル!



ちょっとしたお返しやお礼にピッタリで、大女子評のギフトです。

通販スタッフオススメ★  
「FDみそ汁3種詰合せ」



暑い夏にピッタリ☆  
お湯をかけるだけで栄養満点のみそ汁が手軽に完成!  
お中元などいっさんのご注文お待ちしております。

直売所スタッフオススメ★  
「こだわりのつゆ」



厳選された国産だしの旨みがいっぱいで夏のそうめんはもろろん、肉じゃが、丼物、煮物などいろいろな料理に相性抜群!!  
「こだわりのつゆ」を使ったレシピはこちらから!



# 子どもまつり



## ～子ども食堂と海外体験記～

グローバル化が進む社会を見据え、海外留学経験豊富な吉井万紀子(弊社社員)の講演会を開催！お子様やご家族に海外留学をより身近に感じていただけたことと思います。手作り具沢山みそ汁、お弁当、文房具を



プレゼントに沢山の笑顔を見ることができました。

(営業担当: 藤内)

## 阿蘇野焼きボランティア

松合食品は阿蘇の草原を守る団体

「阿蘇グリーンストック」様へ、二十数年前の発足時から協賛支援を続けています。私たちが団体主催の野焼きに参加しました。燃え上がる草原の炎に圧倒されました。千年の間、多くの人々の手で阿蘇の草原や熊本の水が守られていることに感謝。今後も活動に参加します。



(営業担当: 藤内・黒木)

## 夏野菜と豚肉のにんにく味噌炒め

豚肉×にんにくで、暑い夏も元気のでる一皿です。豚肉は疲労回復に効果的なビタミンB1を多く含んでいて、にんにくはビタミンB1の吸収率を高める働きを持っています。栄養面でも嬉しいこちらのレシピ。ぜひお試しください♪  
(通販担当: 渡邊)



### ■ 材料 ■

- ・なす 中2本
- ・ピーマン 小5個
- ・豚バラ(焼肉用) 200g
- ・塩 ひとつまみ
- ・しょうゆ 大さじ2
- ・プレミアムにんにく味噌 大さじ2
- ・鷹の爪(輪切り) ふたつまみ



### ■ 作り方 ■

- ①なすとピーマンは食べやすい大きさに乱切りします。
- ②豚バラに塩を振り、下味を付けます。
- ③フライパン(油不要)で豚バラにしっかり焼き色が付くまで炒め、一度フライパンから取り上げます。
- ④豚バラの油が残ったフライパンの中に鷹の爪を入れ、なすとピーマンを入れて炒めます。
- ⑤にんにく味噌を醤油で溶いておき、④に火が通ったら、豚バラを入れ、調味料を絡めて完成です♪

## スタッフ紹介

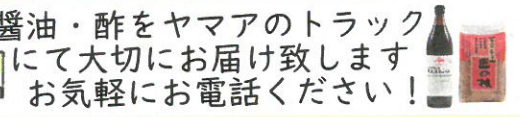


もりかわ みつひろ  
 <氏名> 森川 満博  
 <担当> 営業(宇土・山都町方面)  
 <趣味> 映画鑑賞、息子と昆虫採集

<ひとこと> 高校卒業から勤務しています。お客様から愛される営業マンを目指しています。味噌フェスティバルが再開されたら気軽に声をおかけください。

## 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お届け致します。お気軽にお電話ください！



## 教えて! 工場長!! 第2回 Q: お酢はどうやってできるの?

A: お酢はでんぷんなどの糖質を含む原料をアルコール発酵させ、お酒を造り、さらに酢酸菌で発酵させることにより作られます。発酵方法は、「通気発酵法」と「静置発酵法」の大きく二つに分かれています。『純玄米酢』は昔ながらの静置発酵法で製造しており、機械的な攪拌を行わず、長期間じっくりと時間をかけて熟成しています。そのため、香りが高く、コクのある旨み特徴です。



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

「子どもまつり」でご紹介した吉井は、5月よりパリを拠点に弊社こだわり商品をヨーロッパに広めています。

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