



ごあいさつ



今年の夏は梅雨も短く、厳しい暑さが続きました。秋の涼風が待ち遠しいこの頃、皆様いかがお過ごしでしょうか？ヤマアの調味料で秋の味覚を楽しみましょう！

(編集担当：瀬尾)

3大会連続 最高賞受賞



令和四年度 熊本県醤油品評会にて3大会連続で弊社こだわりの丸大豆しょうゆが最高賞の「熊本県知事賞」を受賞しました！

これも原料となる大豆や小麦を丹精込めて育ててくださる生産者様や、いつもご愛用いただきお客様のおかげです。本当にありがとうございます！

ヤマアの丸大豆しょうゆは、栽培期間中に農薬と化学肥料を使わずに栽培された九州産丸大豆と九州産小麦、ミネラル豊富な天日塩を使用しています。

さらに九州淡口丸大豆しょうゆは、「田植え体験会」の記事でご紹介している自社農場産米を100%使用し、伝統の全麹仕込みで造った贅沢な「甘酒」を加えています。この製法により、甘みと旨みを引き出しました。

これからもご愛用のほど宜しくお願い申し上げます。(取締役兼工場長：大橋)



天然醸造 九州淡口丸大豆しょうゆ

初開催

田植え体験会



2022年6月26日(日)

田植え体験会を初開催しました！

当日は雨予報を覆し、天気にも恵まれ絶好の田植え日和となりました。



はじめは皆さん恐る恐る田んぼに入りましたが、慣れてくると子どもさんたちは走り回ったり、生き物を探したりと、楽しそうに遊んでいました。各社弊社の田んぼは、稲の生育に農薬や化学肥料を一切使っていないので、カエル・タニシなどの生き物

たちの楽園です。

今回の田植え体験で田んぼに入る感触と味わい、田植えの大変さや楽しさを知り、食への関心が芽生えてくれたらこれ以上ない喜びです。

また、この田んぼで収穫された玄米から「純玄麹」が作られています。

料理に使うのはもちろん！私は毎日炭酸で割って飲んでいます！ぜひお試しください。(農場担当：浦崎)



大豆種まき



7月上旬、今年も阿蘇にある自社大豆畑へ種まきに行きました。近年の温暖化の影響は阿蘇も例外ではなく、獣害や害虫の発生など深刻です。去年は鹿に大豆を食べられてしまい、悔しい思いをしました。そこで今年から動物と場所を隔て、共存するための電気柵を設置してみました。収穫まで気が抜けませんが、人気のある阿蘇産大豆の商品をお届けするために頑張ります！(農場担当：浦崎)



季節野菜のマリネ



■ 作り方 ■

- ① なすは半月切りか串切りにし、水にさらします。かぼちゃは1cm以下の薄さでスライスし、しめじは石づきを切り落としてほぐしておきます。ミニトマトは半分に切ります。
- ② ●の調味料を混ぜて、マリネ液を作ります。
- ③ フライパンにサラダ油を薄く引き、トマトの切り口を下にして中火で軽く焼き、引き上げます。
- ④ フライパンにサラダ油を厚さ1cmほど入れ、かぼちゃ、しめじ、なすを中火で焼きます。
- ⑤ ③と④の野菜が温かいうちに、②のマリネ液とすりおろしたんにんにくを一緒に和えます。
- ⑥ ⑤を1時間ほど冷蔵庫で冷やし、出来上がり。

■ 材料 2~3人前 ■

- ・なす 1本
- ・かぼちゃ 1/6個程度
- ・しめじ 半株
- ・ミニトマト 5個
- ・にんにく 1/2片
- しょうゆ 大さじ1
- 純玄米酢 大さじ1強
- 砂糖 小さじ2程度



焼き目のついた野菜が香ばしく、ボリュームーな1品です。かぼちゃやなす、キノコ類など、旬の野菜を使って簡単にできます。パンチの効いたんにんにくが、ご飯にもお酒のおつまみにも合います。
(通販担当：渡邊)

第3回 子どもまつり 開催しました!

2022年7月30日(土)、夏休み期間中ということで、当初は子どもさんたちが喜ぶ企画を計画していましたが、残念ながら新型コロナ第7波のため、規模を縮小しての開催になりました。お弁当・フリーズドライみそ汁に加えて、金魚、花火、ノート、鉛筆などをプレゼント。たくさん子どもさんが来てくださり、喜んでいただきました。



次回は中止した企画を是非実施したいと思っております。

(営業担当：藤内)

スタッフ紹介



- <氏名> 平川 承美 (ひらかわ づみ)
- <担当> 工場
- <趣味> 漫画鑑賞、映画鑑賞、バレーボール鑑賞、ホットヨガ

主に「のり佃煮」や「かつおの佃煮」などのご飯のお供を製造しています。直売所での「食の細い子供がご飯を食べるようにしてください」というお客様の声が多く、糧になっています。これからも美味しい佃煮づくりを目指して精進していきます!!



県内無料配達いたします!

味噌・醤油・酢をヤマアのワゴン車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3回

Q: しょうゆを開栓後、どうやって保存すればいい?

A: しょうゆは開栓後、色や香り、味が少しずつ変化します。しょうゆの鮮度を保つためには、開栓後は冷蔵庫に保存し、なるべく早く使い切ることが理想です。また卓上容器には注ぎ足しをせず、水洗い後、必要な分量だけを入れて使用することで美味しいしょうゆの品質を維持することができます。



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

暑い日が続きますので季節の素材を取り入れた料理で体調管理に気を付けましょう。
(執筆担当：椎葉)

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