

【ごあいさつ】

木枯らしの冷たさが身に染みる季節となりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか？
 世の中が少しずつ活気づき、松合食品もイベントや工場見学など賑わいが戻りつつあり
 ます。風邪をひきやすい季節ですが、暖かいみそ汁を飲んで心も体も温めて冬を満喫
 しましょう。(編集担当: 瀬尾)

稲刈り体験会

6月下旬の田植え体験会で手植えた田んぼも実りの季節
 となりました。10月15日(土)に、「稲刈り体験会」を開催し、
 参加していただいた皆様と一緒に稲刈りを行いました。



1人ひとり鎌を持ち、美味しい新米とイメージ
 しなごらの手作業。実際に体を動かして土や
 稲穂に触れることで、皆様もそれぞれ感じる
 ことがあったようです。

皆様と楽しみながら作業した分、私は昨年よりお米の出来
 がいいような気がしました!

今回も人数限定の開催で、多くの方に応募していただき、
 参加できなかった方は申し訳ございません。

少しずつですが、この
 ような食に関する
 イベントも続けて
 いきます!
 (農場担当: 浦崎)



農場レポート

にんにくの植え付け

今年もにんにくの植え付けの
 時期になりました。

1個1個愛情をこめて手作業で
 植えていきますが、1日中作業し
 いるとなかなかの重労働です。



例年色々試しな
 がら植えていますが、
 今のところこの竹で
 作った手作りの道具
 を愛用しています。

このにんにくも、来年の春には収穫
 そして「にんにくみそ」として
 お客様の食卓へと
 お届けできます。



(農場担当: 浦崎)

熊本県産大豆、九州産大麦、九州産米100%

「二年熟成合わせ味噌 阿波屋」 蔵出し開始!

長期熟成により酵母や乳酸菌の
 働きが強まり、濃厚なコクと芳醇
 な味わいがあります。



みそ汁、炒め物、田舎みそみそ鍋、
 和洋中料理の隠し味や、味噌
 そのものを味わうディップとしての

いつもとはひと味違った
 お料理でお楽しみ
 ください。

抗酸化作用のある
 メラノイジンが
 豊富です。

(開発担当: 佐伯)

近日発売!

「老舗蔵の金山寺みそ」

九州産大麦・熊本県産大豆・九州産米を使用
 した味噌と国産生姜、国産昆布を使用はじ、
 味噌・醤油・甘酒に使われる麹を使用はじ、
 老舗蔵だからできる一品です。

麹造りから、具材や味の試作を何度も行い、
 長い時間をかけ、商品化します。

味噌の甘みと柔らかく炊いた
 昆布の旨み、ピリッとした生姜の
 風味が引き立ちます。



ご飯にのせたり、野菜と一緒に
 お召し上がりください。

パフにのせるのも
 オススメです!

(開発担当: 瀬尾)

メディアに続々掲載・放映 していただきました

この夏から秋にかけて、熊本日日新聞様、RKKテレビ様、TKUテレビ様、KKTテレビ様、KABテレビ様など多くの地域のメディアに掲載・放映していただきました！

2022年8月31日(水)付の「熊本日日新聞」では、弊社が長い歴史の中で循環型経営を目指して行ってきた取り組みを紹介していただきました。

おかげ様で多くの皆様方よりたくさんの方の反響がありました。

記事をもとめていますので、

是非ご覧ください！

(通販担当: 瀬尾)



冷めても美味しい旨酢タレ★唐揚げ

味付けは「まろやか旨酢タレ」だけ。
お好みでブラックペッパーや一味を振りかけると、
お酒が進む美味しい一品に！
パーティーやおもてなしにもピッタリです。(通販担当: 渡邊)



■材料■

手羽元	10本
れんこん	小サイズ2個
さつまいも	中サイズ2個
片栗粉	適量
まろやか旨酢タレ	100~150cc

■作り方■

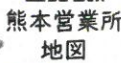
- ① さつまいもは皮付きのまま乱切りに、れんこんは皮をむき、輪切りにします。
- ② 手羽元は持ち手部分の方にキッチンバサミを入れ、骨から肉と筋を外し、肉を骨先に押し出し、チューリップの形を作ります。
- ③ ①、②に片栗粉をつけて、油(分量外)で揚げます。
- ④ 「まろやか旨酢タレ」を空のフライパンに入れて熱し、ふつふつとしてきたら火を止めます。
(余分な酢がとんで、甘辛ソースになります)
- ⑤ ④に③の材料を入れて、旨酢タレを絡めたら出来上がりです。



熊本営業所のご案内

熊本市内の白山小学校近くにあり、直売所として弊社の全商品と販売しています。皆様のお越しをお待ちしております。

＜営業時間 平日・土曜 8時~17時＞



熊本営業所 地図



古田 熊本県北部



橋本 阿蘇地区



上野 熊本市北区



中島 熊本市東区

私たちに配達スタッフが1件1件心を込めて配達を行っています。

お気軽にご注文ください!!

熊本営業所 TEL 096-371-2212



藤内



黒木

～熊本市～
中央区
西区
南区



鈴木



水田

スタッフ紹介



うえむら かずひろ
 <氏名> 上村 和宏
 <担当> 営業
 (県外・海外・畜産事業部)
 <趣味> サウナ・食べ歩き
 ・健康器具集め

<ひとこと>

私の名前の由来は、「和の心を持って人との縁をひろげていく」です。
好奇心が旺盛で、おしゃべり好きなので、誰とでも親しくなれるのが私の強みです。これからご縁を大事にして、皆様に親しみやすい営業マンを目指していきます。見かけからお気軽に声をかけて下さい。

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



教えて! 工場長!!

第4回

Q: 味噌の甘口・辛口は
どうしてできるの?

A: 味噌の甘口や辛口を決定するのは、まず味噌に含まれる塩分量です。

次に、塩分が同じ場合は、麴歩合が大きい味噌が甘口となります。

麴歩合(こうじぶあい)とは、大豆に対する麴原料の米や麦の割合のことです。

ヤマアの味噌は、全体的に塩分控えめで、麴歩合が高く、甘口の味噌に仕上がっています。

あとかき

最後まで読んでいただき
ありがとうございました。
みそ汁の健康効果で、免疫力
UPし、寒さを乗り越えたいです!
(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