

まつあい

# 松合便り 春号

ヤマア味噌・醤油・酢 醸造元



松合食品株式会社

Vol.34 2023年3月発行

[ごあいさつ] 日ごとに春めいてまいりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。松合本社の桜の蕾も膨らみ、春の訪れを感じさせてくれています。松合直売所にお立ち寄りの際は景色を眺め、季節も感じていただければ幸いです。ご来店を心よりお待ちしております。  
(編集担当: 瀬尾)

## 春のドライブに🚗 🍦 松合本社直売所Newスイーツ特集🍡

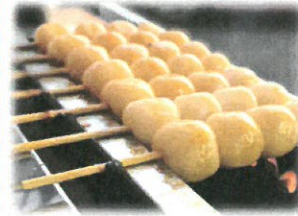
大人気のしょうゆソフトに  
新しく仲間が加わりました!

『プレミアムしょうゆソフト』250円 (税込)

香り高い『丸大豆しょうゆ』を  
スプレーして、クラッシュした  
『醤油アーモンド』をトッピング!  
しょうゆの豊かな香りと、  
アーモンドの食感がプレミアム★



ぜひお試しください



～今年の春は花より団子～

『丸大豆しょうゆ団子』  
1本 150円 (税込)

しょうゆを6度浸けしてたっぷりしみこませて  
焼いているので、丸大豆しょうゆの香りを  
存分に楽しんでいただけたらと思います。  
創業196年、老舗醤油屋の本気の団子を



ぜひご賞味ください!!

現在は不定期販売の為、

Instagramを要チェック! (直売所店長: 浦崎)



## 第4回 子どもまつり開催♪



子どもさんたちに「食」への楽しみを提供したいと思い、  
始めた取り組みも一年が経ちました。

毎回ご来場の子どものさんへお弁当や学用品のプレゼントを  
行っていますが、今回はみそ作り体験会も開催しました。  
参加いただいたご家族には、楽しく学んでいただけに  
ようで、スタッフも嬉しく思います。

屋外では、日本の職人さんの手作り窯で米粉ピザを焼き、  
もちりとした生地と特製「にんにくみそ」ソースが大好評!!

今回も子どもさんたちの笑顔にたくさんの元気をいただきました。 (営業担当: 藤内)



## 人気の「純玄米酢」に300mlが新登場★

原料の玄米は、自社農場で農薬や化学肥料を  
使わず栽培したものを100%使用しています。

昨年は田植えや稲刈り体験会を開いて、  
地元の皆さんとお米作りを行いました。  
熊本の豊かな自然環境の中で育まれた  
酢(オトリー)に思いを馳せて  
いただけなら幸いです。

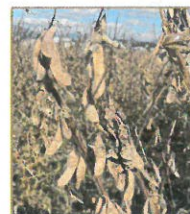


(農場担当: 浦崎)

## 農場レポート 大豆収穫

昨年12月に無事自社農場の  
大豆の収穫を終えました。

今年度は育ちも良く、たくさん収穫できました。  
阿蘇の生産者様にも永年お世話に  
なっており、毎年手塩にかけて  
良質な大豆を生産していただ  
き感謝の気持ちでいっぱ  
いです。



(農場担当: 浦崎)



松合本社・天草営業所・南九州営業所  
県内配達スタッフのご紹介

熊本県内は醤油1本、味噌1個、酢1本から  
私達のご自宅まで直接配達致します。  
初めてご注文の方大歓迎です!!



お電話  
お待ち  
お任せ!!



千田

宇城・人吉地区



藤内

八代地区



森川

宇土・山都地区



前田

熊本県央部



浦崎

上天草地区



橋本

天草地区



荒木

南九州

電気自動車でも配達しています

松合食品では、環境に配慮して  
電気自動車での配達を始めました。  
これからも一歩ずつ持続可能な  
社会に貢献出来るように  
取り組んでまいります。



イタリアン風

鯖と新じゃがとアスパラガスの  
ガーリックみそ炒め

みずみずしいアスパラガスと新じゃがと鯖で春を堪能できる一品♪  
オリーブオイルと、パンチのあるんにくで洋風な仕上がりに  
なります。ぜひ温かいうちにお召し上がりください。

(通販担当：渡邊)

材料

鯖	250g
新じゃが	380g (小サイズ4~5個)
アスパラガス	4本
んにく	1片
オリーブオイル	大さじ2杯
みそ(大地の贈り物)	大さじ3杯
お湯	大さじ3杯
みりん	小さじ1杯
塩	適量
小麦粉	適量



作り方

- ① 新じゃがは皮ごと茹でて、一口大に切っておきます。アスパラガスは長さ5cm程度に切り、んにくはみじん切りにしておきます。
- ② 鯖は、軽く塩を振って、小麦粉をまぶしておきます。
- ③ みそ、みりんをお湯で溶いておきます。
- ④ オリーブオイル大さじ1杯をフライパンで熱し、んにくを炒めます。香りが立れば、鯖を並べて焼き、火が通ったら一度皿にとっておきます。
- ⑤ フライパンにオリーブオイル大さじ1杯を追加し、アスパラガス、新じゃがの順で炒め、弱火にして③のみそを半量、回し入れて炒めます。
- ⑥ 最後に鯖とんにくをフライパンに戻し、残りの③のみそで和えたら完成です。

スタッフ紹介



わたなべ あき  
 <氏名> 渡邊 千明  
 <担当> 通販  
 <趣味> 温泉巡り・プロ野球観戦

<ひとこと>  
 地元熊本で働きたいと思い、Uターン入社して  
 2年目になります。主にオンラインショップ・SNS  
 の運営や、レシピの開発を担当しています。  
 皆様に日々の食事を楽しんでいただけるよう、  
 これからも情報発信してまいります!

国際発酵 醸造食品産業展に初出展

医食同源 @東京ビックサイト

~世界一安全な原料で  
 世界一の味噌・醤油・酢をつくらう~

私たちは皆様の健康に  
 貢献する製品づくりを目指  
 しています。この思いを直接  
 お伝えでき、有意義な機会  
 となります。 (営業担当：森川)



教えて! 工場長!! 第5回 Q: しょうゆの色は何色?



A: しょうゆの色は、黒いようにみえますが、お皿等に薄く広げると、実は赤みがかった透明な赤橙色(せきとうしょく)であることが分かります。これは、麹菌の酵素の働きにより、原料のアミノ酸が分解されてできる「メラノイジン」という物質による着色で、とても綺麗な色合いです。この美しい色を称して、昔からしょうゆは「むらさき」とも呼ばれます。  
 ※メラノイジンとは…抗酸化作用があり、健康効果が期待される物質です。

ヤマアのみそは、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。

あとがき おいしい春がやってきました。ホームページ

心地よい春の陽だまりの中、  
 松合直売所のスペースを楽しみたい  
 ですので、最後まで読んでいただき  
 ありがとうございます。(雅集)



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