



[ごあいさつ]

紫陽花の鮮やかさが雨に映える季節となりました。皆様いかがお過ごしでしょうか？発酵食品を摂って免疫力を高め、暑い夏に備えていきましょう！
(編集担当:瀬尾)

農場レポート

にんにく収穫 & 麦研修会



今年も美味しいにんにくの収穫ができました！
農薬や化学肥料を使わず栽培するため、草取り等手間がかかる分、収穫の喜びが大きいです。
愛情たっぷりのにんにくを100%使用している『にんにくみそ』をぜひお試しください。



長年、麦を作っていたにいてる生産者さんの畑を今年も訪問しました。農薬や化学肥料を使わずに生産していただいております。実際の麦畑を前にお話を



聞くと生産者さんのこだわりが伝わってきて、改めて感謝の気持ちでいっぱいになりました。



原料として使用させていただく際も、生産者さんの顔が浮かび、良い製品をつくらねば！と身の引き締まる思いです。(農場担当:浦崎)

『しごと学びWEBライブ』で講演しました！

『しごと学びWEBライブ』とは、子どもの頃から地場企業を知ってもらい、将来の職業ビジョンを根付かせるため、熊本市内の小学校6年生、中学校1・2年生を対象に行っているキャリア教育です。

今回、原料生産者・製造者・販売者すべての流通経路とつながりを持つ松合食品にも出演依頼があり、醤油のサプライチェーンについて講演いたしました。

スタジオから、小中学生のみなさんの教室にオンラインで配信し、子ども達がチャットを使って質問をすると、スタジオの私たちがリアルタイムで答えるという流れです。

醤油が皆様の手元に届くまでの仕事のつながりを紹介しあわせて「どんな仕事をしているのか」「どんな想いで作っているのか」

「はたらく理由」についてもお話ししました。

子ども達が将来働く時のイメージづくりに少しでも役立ったなら良いなと思います。(営業担当:藤内)

醤油のサプライチェーン



麦を育てる農家

麦生産者 原誠一さん



しょうゆをつくる工場

製造者 大橋工場長



しょうゆを売るお店

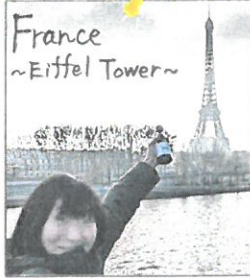
販売者 配達員(藤内)



しょうゆを買い私たち

美食の街 パリから

ヨーロッパ支局員・吉井です。
先日友人宅へ「丸大豆しょうゆ」
を持っていきました。



すると、サラダを丸大豆しょうゆ
とオリーブオイルで和えて味付けしたり、
サーモンのクリームパスタを食べるときにさっと
醤油をひとかけしてました。 *美味でしょ!*



和食以外のお料理にも
家庭で多様に使われて
いて嬉しくなりました。

醤油は旨味が強く少量
でしっかり味が決まるので、
塩分摂取量を気にする

フランス人はお塩の代わりに使うとい
人も少なくないようです。

正に世界に通ずる万能調味料だな
と実感しています。

パリからInstagram発信始めます!

海外の方々に私たちの商品や会社の
歴史・取り組みと知っていただくために、
そしてヨーロッパならではの弊社商品を

使ったレシピなど、国内外の
みなさまに楽しんでいただ
ける内容を企画しています。

(海外営業担当: 吉井)



野菜たっぷり! ぽん酢でさっぱり! 冷製パスタ



夏バテや食欲がない時につるつといただける、
具だくさんのパスタです。
パスタと一緒に野菜や鶏肉を、不知火ぽん酢
とオリーブオイルのソースで和え、
爽やかに仕上げました。

(通販担当: 渡邊)

■ 材料 (2人前) ■

パスタ(細麺)	2束	★不知火ぽん酢	大さじ6
水菜	2株	★オリーブオイル	大さじ4
黄パプリカ	1/2個	★丸大豆しょうゆ	大さじ1
ミニトマト	6個	★ブラックペッパー	適量
鶏ささみ	1本(約90g)		
大葉	数枚		
刻み海苔やスプラウトなど	適量		



■ 作り方 ■

- ① 水菜は3cm程度のざく切りに、パプリカは1cm程度の角切りに、ミニトマトは半分に切ります。
- ② 鶏ささみは、酒と塩(分量外)を入れた鍋で茹で、食べやすい大きさに裂きます。(筋は除きます)
- ③ パスタは塩を多めに、パッケージの表示時間通りに茹で、冷水で締めた後、よく水気を切ります。
- ④ ★を大きめのボウルに入れ、しっかりとよく混ぜます。
- ⑤ ①~③と④をよく和え、お皿に盛り、千切りにした大葉、刻みのりなどをのせ、完成です。

★にすりおろしにんにくを少々加えるとさらに、
パンチのある仕上がりになります。

スタッフ紹介



よしなが こうき
 <氏名> 吉永 輝貴
 <担当> 工場
 <趣味> 音楽鑑賞



<ひとこと>

入社して17年、工場転属で4年目を迎えています。
主に、醤油関係に携わり、皆様に満足いただ
けるよう日々取り組んでいます。
工場スタッフとしてはまだまだ若手なので、フレッシュ
な気持ちで頑張りますので、よろしくお願ひします!!



教えて! 工場長!!

第6回

Q: 合わせみその「合わせ」 って何?

A: 2種類以上のみそを混ぜたみそ、または米こうじに麦こうじまたは豆こうじを混ぜてつくったみそ
のことです。松合食品の合わせみそは、熊本県産大豆をベースに、米こうじ・麦こうじで
つくられています。米の甘みと麦の旨味のバランスがよく、まろやかさが特徴です。
また、商品ラベルには、調合みそと表示されています。

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

昔に比べると子ども達の学びの
環境も大きく変化しています。
私たちも対応する為、日々
勉強ですね! (執筆担当: 相葉)

ホームページ



オンライン
ショップ



松合本社
熊本営業所
天草営業所
南九州営業所

ヤマア味噌・醤油・酢 醸造元

松合食品株式会社

熊本県宇城市不知火町松合188 TEL.0964-42-2212
熊本県熊本市中央区菅原町3-26 TEL.096-371-2212
熊本県天草市龜場町亀川210-3 TEL.0969-24-2212
熊本県水俣市百間町1-7-9 TEL.0966-62-3372