

[ごあいさつ]

紅葉が美しく染まり、散歩が楽しい季節になりました。
 風邪を引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)

令和5年度 熊本県味噌鑑評会 熊本県知事賞 W受賞

熊本県内の味噌屋さんが品質向上と目的に、毎年開かれる熊本県味噌鑑評会にて、麦みそ部門で『まごころ(麦みそ)』が、調合みそ部門で『大地の贈り物(米・麦合わせみそ)』が、ともに最高賞である熊本県知事賞をいただきました！
 W受賞させていただくのは初めてのことで、嬉しい限りでございます。

「まごころ」「大地の贈り物」とともに阿蘇産大豆・九州産大麦・天日塩を100%使用して醸造した無添加の味噌です。

今後さらに味噌づくりの技術を磨き、皆様に美味しい味噌をお届けできるように精進してまいります。

(取締役工場長: 大橋)



まごころ
1kg



大地の贈り物
750g

アヌーガ
ANUGA2023



10月7日から11日まで、ドイツのケルンメッセで開催された世界トップレベルの食品展示商談会である『ANUGA2023』に参加しました。

出品したしょうゆや「醤油ア-モンド」は、海外の方にも大変好評で、「Very good!」「Amazing!」といった声をいただき、世界にも通用することを実感できました。また、農薬や化学肥料不使用の自社農場やSDGsなどの取り組みもしっかりアピールできました。いつの日か海外の食卓にも「ヤマアのしょうゆ」が並ぶことを夢見てこれからも真心こめて製造して参ります。



(醸造長: 本田)

「あまぎけ」大変好評をいただいています♪

7月に新発売した「あまぎけ」がおかげさまで大人気です！
 自社米だけではまだまだ数に限りがあり、次回製造時は有機栽培の大先輩であり、30年以上原料を作っている熊本県内の契約農家様にも応援いただいた原料も含めて製造します。

栄養価が高いあまぎけは、免疫力を高めてくれます。

これからの季節、ぜひ温めてお飲みください。

大切な方へのお歳暮にもおすすめです。 (営業担当: 上村)





稲刈り体験会

10月14日(土)に、熊本の自社農場で稲刈り体験会を行いました。田植え体験会から引き続き参加していただいた方もいらっしゃり、植えた時はあんなに細かった苗がこんな立派なお米になるんだあ!と実感していただきました。



稲刈り後は工場見学をして、大切に育てた原料がどのように加工され製品になるのか見ていただきました。

自社農場のお米を使った「あまごけ」が大好評です。ぜひご賞味ください。(農場担当:浦崎)

キッチンカー始動!



丸大豆しょうゆを使った『しょうゆ団子』を販売します!

出店情報はInstagramでお知らせしますので、ぜひフォローしてください!これから進化してまいります。よろしくお願ひ致します。

(直売所店長:浦崎)



チキンのトマト煮



「^{うます}まろやか旨酢タレ」はトマト料理との相性抜群です。にんにくや生姜が効いて体が温まるメニューです。

材料 (2人前)



- 鶏モモ肉 1枚
- トマトの水煮缶 半分程度
- 玉ねぎ、にんじん、なす 各中サイズ半分程度
- きのこ類 50g程度
- にんにく、しょうが 各1片ずつ
- 片栗粉 大さじ1
- 塩こしょう 適量
- まろやか旨酢タレ 大さじ1強
- 丸大豆しょうゆ 少々

作り方

- 鶏モモ肉は食べやすい大きさにカットし、塩コショウして片栗粉をまぶします。
- 鍋に油をしいて、刻んだにんにく、しょうがを炒め、鶏モモ肉を加えて両面を焼きます。
- 食べやすい大きさに切った野菜・きのこを②に加えて、軽く塩をして中火で炒めます。
- 肉や野菜の表面に火が通れば、トマトの水煮缶を加え、蓋をして弱火で20分程度煮込みます。
- ④に旨酢タレとしょうゆを加えて、蓋を開けて5分程度煮込み、水分を飛ばして完成です。

スタッフ紹介



うえの まさる
 <氏名> 上野 勝
 <担当> 営業 (大津・菊陽方面)
 <趣味> 体を動かすこと

<ひとこと>

入社27年目、営業15年目です。「もう一度会いにいなか」と思っていたら営業マンを目指しています。ボランティア活動では地元農家さんの手伝い、花植などを行っています。手掛けた熊本港の花壇もキレイで見学先があります。行かれの際は見ていただけたら嬉しいです。

県内無料配達いたします!

味噌・しょうゆ・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!



第7回 教えて! 工場長!!

Q: ぼん酢の「ぼん」って何?

「ぼん」の語源はオランダ語で柑橘系の果汁を意味する(pons)に由来しています。松合食品では地元名産の不知火(デコポン)の果汁をたっぷり使用した「不知火ぼん酢」が人気です。この時期に食べるあったかい鍋のつけだれ、湯豆腐などにぴったりですよ。



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

日々寒さが増して、みそ汁を飲むと心も身体もほっこりしますね。最後まで読んでいただきありがとうございました。(執筆担当:相模)

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