

松合便り 春号

Vol.38 2024年3月発行

【ごあいさつ】

吹く風に春の爽やかさが感じられるこの頃、皆様いかがお過ごしでしょうか？ おかげさまで松合食品は創業197年を迎えることができました。これからも皆様の健康のお役に立てるニュースをお伝えしていきます。
(編集担当：瀬尾)

第64回 全国味噌鑑評会 審査長賞 受賞

味噌の品質と技術の向上を目的に、毎年開かれる全国味噌鑑評会にて、『大地の贈り物(米・麦あわせ味噌)』が、
全国味噌鑑評会審査長賞をいただきました！

『大地の贈り物』は阿蘇産大豆・九州産大麦・九州産米・天日塩を使用して醸造した無添加の米・麦あわせ味噌です。米麴と麦麴の甘み・旨味香りがバランスよく調和しており、当社の人気商品にんにくみそシリーズ、フリーズドライみそ汁シリーズにも『大地の贈り物』を使用しております。

まごころ込めて作っています!!



(醸造長：本田)

『大地の贈り物』を使用した

にんにくみそでチンジャオロース風



にんにくみそで簡単においしい肉みそ炒めができます！
甘いにんにくみそが豚の脂と絡んで、とても美味しいです♪
甘めが好きな方は『にんにくみそ』
にんにく感多めが好きな方は『プレミアムにんにくみそ』をご使用ください。



■ 作り方 ■

- ① 肉を幅1cmくらいの細切りにして、しょうゆやみりんの下味をつけた後、片栗粉をまぶします。
(肉をビニール袋に入れて、調味料や片栗粉をまぶすと簡単にできます)
- ② ごま油を熱したフライパンで①を炒めます。
- ③ ②に火が通ったら、干切りしたピーマンと、干切りしたたけのこを加えて炒めます。
- ④ ③に火が通ったら弱火にして、フライパンの中の具材を横に寄せて、底に残っている油とにんにくみそを混ぜ合わせます。
- ⑤ ④のみそと具材をよく混ぜ合わせて完成です！
(味が濃いほうが好きな方は最後にしょうゆを少々追加してください)

■ 材料 (2人前) ■

ピーマン	大2個
水煮たけのこ(干切り)	80~100g
生姜焼き用豚肉	2~3枚程度
しょうゆ、みりん	各小さじ1
片栗粉	適量
ごま油	大さじ1
『にんにくみそ』または『プレミアムにんにくみそ』	大さじ1

☆☆☆☆☆☆☆☆ 第6回 子どもまつり ☆☆☆☆☆☆☆☆☆

2023年12月23日 第6回 松合食品子どもまつりを開催しました。
今回は、お弁当と文房具に加えて自家製石窯で焼き上げたピザの



サービス、さらに『プレミアムにんにくみそ』のクリスマスプレゼントを行い、とても喜んでいただきました。
『プレミアムにんにくみそ』とオリーブオイルを混ぜたピザソースはチーズとの相性抜群です。皆さんも是非お試しください。
次回も楽しんでいただける企画を計画中です！ (営業担当：藤内)

熊本県立大学 たべラボ ランチミーティング

熊本県立大学食育推進室が企画されている「たべラボランチミーティング」に講師として2名参加しました。「たべラボランチミーティング」は学生のお昼休みに様々なフィールドから食に関するお話しをするというものです。

★ 2023年12月6日(水) ～ フランスの食育事情～ ★

講師：フランス支局員 吉井 (フランスからリモート)
フランスでは小学校から「味覚の授業」があるくらい食は大切な人と人をつなぐ楽しむ時間として大事にされていることや、味噌・しょうゆ・酢などの日本の調味料にも大変関心が高いという話しをしました。



吉井

★ 2024年1月17日(水) ～ しょうゆを味わおう～ ★

講師：取締役工場長 大橋

普段なかなか体験することのできないしょうゆの仕込み直後→3ヶ月後→1年後の3段階の変化を味わっていただきました。発酵の進み具合で色・味・香りが全く異なり「発酵の力」に驚かされていました。



大学生のみなさんがとても興味を持って参加して下さり、発酵食品の素晴らしさを改めて実感することのできた貴重な体験となりました。(大橋・吉井)

農場レポート ～大豆収穫～

2023年12月に阿蘇の自社大豆畑の収穫を終えました。

今年度は豊作で質の良い大豆がたくさん収穫できました。

また今後に向け、大豆収穫のためにコンバインを新調しました。

さらに農業にも注力していきます!! (農場担当: 浦崎)



スタッフ紹介

もともとひろこ
 <氏名> 本村 寛子
 <担当> 通販企画、システム関連
 <趣味> 息子とアニメ鑑賞



<ひとこと>
入社7年目、通販のメルマガも5年以上書かせていただいています。松合食品の調味料のファンの一員として、多くの方に商品の魅力をお伝えできるよう頑張っています。



第8回 教えて! 工場長!!

味噌やしょうゆに使われている

てんびえん
「天日塩」って何?

天日塩は、海水を天日で乾燥させて作った塩のことです。海水を塩田に引き込み、太陽の熱と風で水分を蒸発させ、塩の結晶を造っています。長い年月をかけて、ゆっくりと結晶化された塩は、ミネラルが豊富でまろやかな味わいが特徴です。

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
 活気あふれる春に気持ちも華やきます。今年も桜の開花が待遠しく感じる今日の頃です。(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