

# 松合便り 夏号

Vol.39 2024年6月発行

## [ごあいさつ]

木々の緑が深まる季節となりました。皆様いかがお過ごしでしょうか？  
今回は夏にぴったりの新商品のご紹介です！  
暑い夏を爽やかに乗り切りましょう♪ (編集担当：瀬尾)

### 新商品

## 甘夏果汁入り 飲むにがり酢



容量 300ml  
定価 980円(税込)

お酢は古くから使われてきましたが、元々はにがり酢でした。  
この「にがり」は、お酢の発酵に不可欠な酢酸菌によるものです。  
酢酸菌は、免疫力を高める効果や季節による不調を改善すると期待されています。  
現在、一般的に生産されているお酢は、酢酸菌をろ過で分離しているため透明ですが、『飲むにがり酢』はろ過をせずに酢酸菌の効果を残したいと考えました。

自社農場で栽培期間中、農薬や化学肥料を使わずに育てた玄米と甘夏を100%使用しています。  
お酢と甘夏の甘酸っぱいハーモニーが特長です。

これからの梅雨バテ&夏バテ対策にいかがでしょうか？  
4倍希釈でお水、炭酸水、牛乳などお好みで割ったり、ビールや焼酎で割ったり、アイスなどにそのままかけたり、お料理にもお使いいただけます！

飲むにがり酢で爽やかな夏を過ごしましょう♪ (開発担当：永野)



おすすめの飲み方

本品：水=1:3  
お好みで調節してください。



## 農場レポート

### 麦研修会に行ってきました！

今年も麦の契約農家の皆様と一緒に麦畑の視察に行ってきました。毎年、生産者の方々が新にな事にチャレンジされており、毎回驚かされると共にも、勉強しないとイケないと痛感させられます。



農業は天候や気候等に左右され、中々思い通りにいかない事が多いですが、生産者の方々からアドバイスいただける事を参考にして、自社農場も品質の良い作物を作っていくように今後も励みます！！ (農場担当：鎌賀)



# 甘夏香る鮭のあんかけ

「飲むにがり酢」で、やさしい酸味の美味しいあんが出来ます。鮭はもちろん、他の魚や肉でも試していただきたい一品です。(開発担当:小堀)



■ 材料 (4人前) ■ [詳しいレシピはこちら→](#)



・鮭の切り身(塩鮭でないもの)4枚  
+薄力粉適量

★あんの材料  
・玉ねぎ、人参、ピーマン、しめじなど 適量  
・飲むにがり酢 大さじ1~1杯半  
・水250ml  
・片栗粉大さじ1 (水 大さじ1で溶く)



## ■ 作り方 ■

- ①玉ねぎは薄切りに、人参とピーマンは千切りにします。しめじは石づきを落としてバラバラにしておきます。
- ②鍋に水・玉ねぎを入れて、塩を少々加え、しんなりするまで煮ます。
- ③次に人参・ピーマン・しめじを加えてさっと火を通し、水溶き片栗粉でとろみをつけます。
- ④とろみがついたら、火を止めて飲むにがり酢を加えて混ぜたら「あん」の完成です。
- ⑤鮭の水分をキッチンペーパーで取り、塩コショウで下味をつけ、薄力粉をしっかりとまぶします。
- ⑥フライパンに多めの油をひき、鮭を皮目から焼きます。火が通ったら皿に盛り付け、上からあんをかけて完成です！

# スタッフ紹介



あらき まさはる  
 <氏名> 荒木 正治  
 <担当> 営業  
 (熊本県南・鹿児島・宮崎他)  
 <趣味> 食べる事、温泉♨️

くひとこと>  
 いつもお会いするお客様から励ましの言葉をいただいたり応援していただき今日に至っています。  
 ありがとうございます。  
 私自身も味噌汁や玄米酢を飲むようにしてから毎年受ける健康診断の結果も良好です!!  
 当社の発酵食品を通じて、お客様の役に立ち喜んでいただけるよう日々励みますので、どうぞよろしくお願い致します。

\*\*\*\*\*

## 県内無料配達いたします！



味噌・醤油・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！

\*\*\*\*\*

# 松合商品 カスタマーアドバイザーボード 初代メンバー募集

松合食品では、商品作りや販売方法の改善のため、お客様の声を直接お伺いするカスタマーアドバイザーボードを開始いたします。以下の条件を満たしてご協力いただける方を、全国から募集いたします。

## [条件]

- ①松合食品の商品を1年程度以上定期購入されている方
- ②秘密保持に同意いただける方
- ③年2~3回、各1時間程度のオンライン会議に参加可能な方

[応募方法] 2024年9月末までに、①お名前、②ご住所、③性別、④ご年齢を添えて [matsuai-yamaa@matsuai.co.jp](mailto:matsuai-yamaa@matsuai.co.jp)までご連絡ください。(※個人情報は適切に管理いたします)



## 第9回 教えて! 工場長!!

## 酢の防腐・静菌効果について

酢の主な成分は、「酢酸(さくさん)」です。酸度が高い環境だと、細菌などの微生物が生息しにくくなります。これからの暑い季節、お弁当の食中毒などが心配になりますが、生野菜を少し酢を加えた水に浸けて洗ったり、味付けに酢を使ったおかずにするのはいかがでしょうか？ 酢は加熱料理にしても、防腐・殺菌効果が消えることはありません。

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

今年の夏は暑いと予想されています。色々な物を上手に取り入れて乗り切りたいです!!(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