

まつあい 松合便り 秋号



ヤマア味噌・醤油・酢 醸造元

松合食品株式会社

Vol.40 2024年9月発行

【ごあいさつ】

おかげさまで、松合便りは今回で第40号を迎えることができました。初回発行から10年が経ちます。これからも皆様に弊社の取り組みや情報をお届けして参ります。

引き続き、ご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

(編集担当：秋水)

熊本県醤油品評会 5大会連続 熊本県知事賞受賞

松合食品には、今年の暑さを吹き飛ばす大変嬉しいニュースがありました。なんと！今年の熊本県醤油品評会において、『天然醸造醤油さくら』が最高賞の熊本県知事賞を受賞しました！これで弊社の醤油が5大会連続で県知事賞受賞となりました。今後もこの賞に恥じぬよう、品質の向上はもちろん、皆様においしさが伝わるよう愛情込めて作って参ります。

(醸造長：本田)



速報

味噌も2年連続 熊本県知事賞ダブル受賞！！

松合便り制作中に開催された令和6年度熊本県味噌鑑評会で、

昨年に続き、2年連続で熊本県知事賞をダブル受賞しました！

〔調合みそ部門〕 合わせみそ

〔米みそ部門〕 米みそ

詳細は次号でお伝えしますので
お楽しみに！



第8回 子どもまつり & 第2回しょうゆのふしぎ学習会 開催

7月27日、天候にも恵まれ今回もたくさんのお子さんたちの笑顔に会うことができました。今回はお弁当200食と文房具のプレゼントに加えて、かき氷をプレゼント！暑い中、子どもさんたちが汗をかきながら美味しそうに食べてくれました。



また、2回目の開催となる『しょうゆのふしぎ学習会』は、抽選で当選された20組のお子様と保護者の方に参加していただきました。

皆様、真剣に学んでいただき、自由研究の参考になったようで良かったです。

(営業担当：藤内)



9月11日 福岡販売会

9月11日に福岡薬院にある営業所にて販売会を開催しました。今回で6回目となります。

味噌汁や飲みにごり酢などの試飲も大変好評で「美味しい」とのお声もたくさんいただき、楽しい時間を過ごすことができました。

福岡でのイベントについては、当社Instagramでもお知らせしておりますので、ぜひのぞいてみてください！

(営業担当：水田)



農場レポート

今年は連日の猛暑と台風で心配しましたが、弊社の自社農場米は頑張ってくれています。このまま無事に収穫できることを願うばかりです。

自社米は農薬を使用せず栽培し、人気商品の「あまざけ」にも使用しています。

スッキリとした喉越しでとても飲みやすくなっておりますので、ぜひ一度ご賞味ください。(農場担当：錦賀)



6月20日 熊本RKKテレビ
「夕方Liveゲツキン！」で紹介されました!

6月20日に、弊社名物の『丸大豆しょうゆソフトクリーム』の取材にお越しいただきました。しょうゆソフトに使っている『丸大豆しょうゆ』の製造風景や原料のこだわりなども詳しく取材していただきました。

しょうゆソフトは多い時には1日200〜300本ほど売れる人気商品です。お近くにお越しの際は、ぜひお召し上がりください。

(営業担当: 藤内)



TAHIFEX 2024 レポート



5月末にタイのバンコクで開催された食品展示会「TAHIFEX 2024」に参加しました。現地では想像以上に日本食の文化が広まっており、スーパーでもありとあらゆる日本食材が取り揃えられていて驚きました。

タイの醤油と比べて、日本の醤油は味の深みがあるとのこと。高級寿司店やエスニックレストランの方がブースに来てご試食され、ご好評いただきました。

特に、新商品の「糀しょうゆ」で味付けした煮卵は美味しと人気でした。

(海外担当パリ駐在: 吉井)



「丸大豆しょうゆ」を使用した ★れんこんのはさみ焼き★

「丸大豆しょうゆ」で、秋の味覚をより一層おいしくいただけます。シャキシャキれんこんの食感がクセになる、行楽弁当にもおすすめの一品です。

【材料】 3人前

・れんこん	220g
・鶏ひき肉	250g
・長ねぎ	1/2本
A. 塩	1つまみ
A. しょうが(すりおろし)	小さじ1
A. 酒	大さじ1/2
A. 丸大豆しょうゆ	小さじ1
A. 片栗粉	大さじ1
B. 酒	大さじ1と1/2
B. みりん	大さじ1
B. 砂糖	小さじ2
B. 丸大豆しょうゆ	大さじ1と1/2
油	適量



【作り方】

- ①れんこんは5〜6mm厚さの輪切りにします。水にさらしてざるに上げ、ペーパーでしっかり水気をふき取ります。
- ②ボウルにひき肉、小口切りにした長ねぎ、(A)の調味料・片栗粉を入れて粘りが出るまでよく練り混ぜます。
- ③れんこんに分量外の片栗粉をまぶします。れんこん2枚を1組にして肉だねをはさみ、軽く押さえて穴にも詰め、さらに片栗粉をまぶします。
- ④フライパンに油を引いて熱し、③を並べ入れて焼き色が付いたら裏返し、フタをして弱火で4分ほど蒸し焼きにします。
- ⑤余分な油を拭き取り、(B)の酒、みりん、砂糖、しょうゆを入れて煮絡めたら完成です。

(商品開発担当: 小堀)

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 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、お客様の声を直接伺いするカスタマーアドバイザーボードを実施いたします。

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12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までご連絡ください。(※個人情報適切に管理いたします)

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
松合便りの発行に携わり
たくさん情報発信させて頂いて
嬉しいです!これからもお楽しみ
いただけるよう頑張ります!
(執筆担当: 榎)

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