

まつあい 松合便り 夏号



ヤマア味噌・醤油・酢 醸造元

松合食品株式会社

Vol.43

2025年6月発行

【ごあいさつ】木々の緑がいっそう深まり、夏の足音が近づいてきました。暑さが本格的になるこれからの季節。一日一杯のみそ汁を、ぜひ夏の習慣に♪
自然の恵みで、健やかに暑さを乗り越えましょう。

(編集：水田)



容量 100g
定価 590円
(税込)

NEW

近日発売！

ginger miso

新商品 しょうがみそ

熊本県産大豆・九州産米・麦100%
自社製無添加味噌

熊本県産生姜



生姜は温暖な気候を好む作物で、熊本県はその条件に恵まれた全国有数の産地として知られています。そんな地元の特産物を生かそうと、熊本県産の風味豊かな生姜と自社製無添加合わせ味噌を炊き込んで「しょうがみそ」を開発しました。

生姜は抗菌作用・抗酸化作用が高く、血流改善の効果も期待でき、日々の食事にも積極的に取り入れたい食材です。また、味噌には腸内環境改善や免疫カアップの働きがあり、「生姜×味噌」は身体が喜ぶうれしい組み合わせです。「しょうがみそ」は生姜の香りとはほどよい辛みが特徴で、ご飯のお供にはもちろん、様々なお料理の風味付けにもぴったりです。にんにくみそとはまた違ったおかずみそを是非お試しください。

※発売日の詳細はHP・公式LINE

△商品ページはこちら

にてご案内いたします。(開発担当：永野)



生姜×味噌
身体喜ぶ組み合わせ♪



そばろの味付けにも♪



ご飯や野菜のお供に

農場レポート 麦研修会に行ってきました！

4月の終わりに今年も、熊本県菊池市の麦の生産者様を訪問し、畑の視察と勉強をさせていただきました。

農薬などを使わない畑のため、麦の間には雑草が生えますが、手作業でまめに除草されていました。また、収穫後の麦と麦以外のものを分別する機械などを見せていただきました。本当に大変な作業で生産されていることがわかります。大切に育てられた貴重な原料を使わせていただいていることに、感謝の気持ちでいっぱいになりました。

麦の穂に花が咲いています



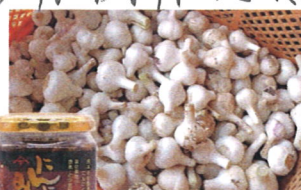
丸大豆しょうゆや匠の技などの原料を作っていただいています



契約栽培農家の方々と共に

自社のにんにく畑も、5月に収穫しました！

栽培期間中、農薬・化学肥料を使わず育てました。今年はいり年(いりねん)に比べて大きく育ち、収穫量も十分です。



にんにくみその原料になります



(農場担当：鎌賀)



スペイン・バルセロナ Seafood Expo Global 初出展!



5月6日(火)～8日(木)の3日間、
スペイン・バルセロナで開催された
世界最大級のシーフードに特化した
食品展示会“Seafood Expo
Global”に初出展しました。

十年熟成醤油、糀しょうゆ、丸大豆しょうゆ、醤油
アーモンド、飲むにぎり酢を展示。マドリードでも
市場調査や業務店を回りました。現地では
お寿司やラーメンが非常に人気で、和食文化の
浸透度を肌で感じ
ることができ、今後の
商品開発における
貴重なインスピレーション
になりました。

(海外担当パリ駐在：吉井)



工場長と出展ブースにて

大切な方の健康を願って

2025 夏ギフトお中元

～ヤマアのギフトセット好評発売中～



■P-12「宵(よい)」
3,980円(税込)

- ・阿波屋だし(8g×30袋)
- ・フリーズドライみそ汁
大地の贈り物5食入
- ・こだわりのつゆ400ml



■P-14あまざけ2本セット
2,860円(税込)

- ・あまざけ985g×2

早期ご注文
承ります

オンラインショップ
はこちら▽



7月
オンラインショップ
ポイント5倍
購入なら

松合食品ギフト

検索

他にも様々なギフトをご用意しております

不知火ぼん酢×こだわりのつゆで作る
なすと厚揚げのおろしそポン酢だれ



食物繊維やたんぱく質がとれて胃腸にも優しい夏メニュー!
ぼん酢とごま油の旨みで食べ応えがある満足メニューです♪
材料(2人前)

- ・なす………1本 (160g程度)
- ・絹厚揚げ………1枚
- ・しそ………5枚
- ・大根………100g
- ★不知火ぼん酢………大さじ2
- ★こだわりのつゆ………大さじ1と1/2
- ★砂糖………小さじ2
- ★ごま油………小さじ2
- ★白ごま………小さじ1
- 油(炒め用)適量



作り方

- ①なすはヘタを落として、しま目に皮をむき、長さ4cmの
拍子切りにします。水にさらしてアク抜きをします。
大根はすりおろし、しそは千切りに、絹厚揚げは食べやすい
大きさに切ります。★をすべて混ぜ合わせておきます。
- ②フライパンに油を熱し、水気を切ったなすと絹厚揚げを
焼きます。
- ③②に火が通ったらお皿に盛り、大根おろしをのせます。
★の合わせ調味液をかけ、しそを散らして完成です。

このレシピに使われている商品

- しらぬい
・不知火ぼん酢 容量：400ml
- ・こだわりのつゆ 容量：400ml



その他
レシピも
掲載中

(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
大切にお届けします
お気軽にお電話ください! (TEL:0964-42-2212)



第12回 教えて!工場長!! 世界で愛されるヨーロッパの発酵グルメ

～工場長がスペインに行ってきた～

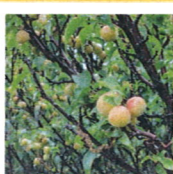
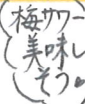
ヨーロッパの発酵食品は、多様な文化や歴史を背景に持ち、その味や食文化は世界中で親し
まれています。ワインやビール、チーズ、パンに加え、さまざまな発酵食品が各地で愛され
ています。今回展示会が開催されたスペインにはシェリービネガー(シェリー酒のお酢)、
ドイツにはザワークラウト(発酵キャベツ)などがあります。
ぜひ一度、味わってみてはいかがでしょうか。



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

今年もまた暑い夏が
やってきます
夏バテ防止にお酢の効果で
元気に過ごしたいです!!
(執筆担当：椎葉)



自社農園の自然
栽培の梅です



ホームページ



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 |