

まつあい

松合便り春号

ヤマア味噌・醤油・酢 醸造元

松合食品株式会社

Vol.42 2025年3月発行

[ごあいさつ]



今年で弊社も1827年の創業から198年目を迎えることができました。
これもひとえに、お客様にご支援いただいたからこそとより感謝申し上げます。
今後ともご愛顧賜りますようお願い申し上げます。(編集担当:秋永)



手軽にお酢を食卓に / 「ゆず香る かんたんなま酢」のご紹介



内容量：150ml

「ゆず香る かんたんなま酢」は、ゆずの爽やかな香りが特徴の合わせ酢です。原材料に、熊本県の自社農場で栽培期間中、農薬や化学肥料を使わず育てた玄米を100%使用し、静置発酵法でじっくりと醗酵・熟成させた玄米酢、愛媛のゆず果汁、鹿児島粗製糖を使用しています。



『なます』とは、もともと生肉を刻んだ料理のことでしたが、時代の流れと共に魚・貝や野菜などを刻んで、生のまま調味酢であえた料理を指すようになりました。



この商品は、お正月のなますを手軽に作るための調味料として開発しましたが、なます以外にも酢の物・酢飯・カルパッチョなど様々な料理に使用できます。

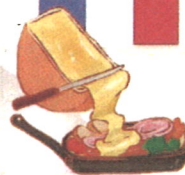
お客様独自のレシピにご活用ください。(商品開発:永野・小堀)

寒さを楽しむパリの冬の風物詩

2月のパリは、日中11度前後と段々と過ごしやすくなってきていますがまだ外ではダウンやウールのコートが欠かせません。面白いことに、パリでは寒くてもカフェやバーの外のテラス席を好む人が多いです。

このような寒い季節の料理といえば、日本では鍋やおでんですが、フランスでは『ラクレット』という伝統料理が人気です。チーズを専用のグリル機で溶かし、じゃがいもにかけて、付け合わせに色々な種類のハムやピクルス、焼いた野菜と一緒に食べます。友人や家族を呼んで、みんなでワイワイ楽しむことができる冬の風物詩です。

最近、パリで人気の日本食はラーメンです。特にこの時期は熱々のスープを目掛けて行列ができます。パリ市内だけでもラーメン店は何十店舗もあり、最近ではフランス風に発展したフォアグラなどが乗ったラーメンもあり、驚きのクオリティーに出会うことができますよ！



ラクレット



(海外担当パリ駐在:吉井)

農場レポート

11月下旬から12月上旬に、自社農場の無農薬大豆の収穫を行いました。今年度は植える時期に大雨が降った事と、暖冬の影響で良い条件ではありませんでしたが、植えの時期が少し遅かったため、無事に収穫する事が出来ました。今後も最適な時期を見極められればと思います。
(農場担当:鎌賀)



2月に福岡販売会を行いました！

福岡販売会は今回で10回目となりました。毎回訪れてくださる方も増え、商品の味やこだわりをご支持いただき嬉しい限りです。



(薬院駅から徒歩5分)

試食の新玉ねぎのみそ汁や、温かいあまぎけも大変好評でした！
イベントの詳しい情報は、ホームページとインスタに掲載しておりますので、是非のぞいてみてください！
(営業担当:藤内・水田)



Instagram

まっちゃ朝市 開催中！

地元の有志による町おこしイベント『まっちゃ朝市』に出店しています。
「みそ詰め放題」や「朝市みそ」が人気です！
毎月第3日曜日 6時30分～8時頃まで
(8月はお休み)

お祝いに！すし飯で「手まり寿司」

ご自宅での手巻き寿司パーティーにすし飯を作って楽しみたいですね♪
「かんたんなま酢」と「純玄米酢」を使う2種類のレシピをご用意しています。
お好みに合わせてお使いください♪



〈合わせ酢の作り方〉

※炊いたご飯200gに対する分量

かんたんなま酢の場合

かんたんなま酢
大さじ2
塩 1つまみ



純玄米酢の場合

純玄米酢 大さじ1
レモン果汁 小さじ1
砂糖 小さじ1
塩 1つまみ



合わせ酢を温かいご飯に混ぜ、冷ましておきます。

〈手まり寿司の作り方〉



すし飯20gくらいをラップにのせて丸めます。
丸めたすし飯の上に、好きな刺身や具をのせ、もう一度丸めてお皿に盛りつけて完成です！

(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いたします！
お気軽にお電話ください。



第10回 教えて！工場長!! しょうゆの香りは300種類!?

しょうゆの香りは非常に複雑で、麹菌、酵母、乳酸菌などの微生物の働きによって生まれます。しょうゆの香りに含まれる香り成分は、りんごやバラやバニラなど 約300種類以上と言われており、特定の香りが目立ちすぎることなく、全体に調和してしょうゆの独特な香りを作り出します。これにより、食材との相性やお料理の味に大きな影響を与えます。また、魚介類や肉類の生臭さを消すスパイスの働きや、加熱すると芳ばしい香りが生まれます。

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
少しずつ春の足音が聞こえてくるようになりました。
これからのイベント情報お待ち通り！今日この頃です。
(執筆担当:相澤)

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
熊本営業所
天草営業所
南九州営業所

熊本県宇城市不知火町松合188 TEL.0964-42-2212
熊本県熊本市中央区菅原町3-26 TEL.096-371-2212
熊本県天草市亀場町亀川210-3 TEL.0969-24-2212
熊本県水俣市百間町1-7-9 TEL.0966-62-3372