

【ごあいさつ】この度大雨による災害により被災された皆さまに心よりお見舞い申し上げます。

1日も早い復旧と皆さまのご安全・ご健康を心よりお祈りいたします。

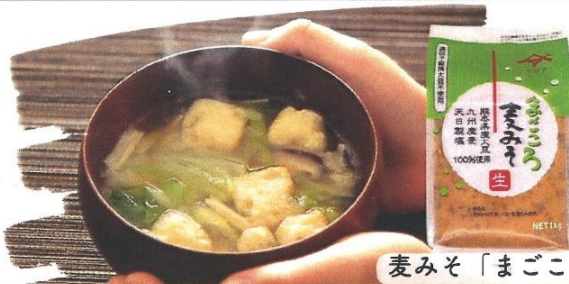
私どもも、今回の大雨の影響を受けましたが、幸いにも製造と販売には大きな支障はありませんでした。全国の皆さまから、ご心配の声を数多くいただきました。

温かいお心遣いに感謝申し上げます。

(編集：水田)

今、改めて「みそ汁のチカラ」

今年の夏は各地で最高気温を更新するほど過酷でした。暑さに耐えるだけで体に負担がかかり、屋内に籠もる生活ですっかり体力が落ちてしまった方も多いのではないのでしょうか。この秋は毎日の食生活を無理なく整えたい「みそ汁」生活をご提案します。(通販担当：本村)



商品ページはこちら



麦みそ「まごころ」1kg袋

阿蘇産大豆・九州産大麦・天日塩を使用して醸造した無添加の麦味噌です。麴歩合が多く、ふくよかな甘みと旨みが特長のやさしい味です。

「美味しい味噌があればそれだけで十分」

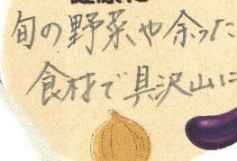
自由に楽しむ「みそ汁」生活

「みそは医者いらず?！」

みそは、アミノ酸や麹菌や乳酸菌などのおかげで、腸内環境を改善し、免疫力をUPしたり、生活習慣病の予防をする効果があると言われています。



冷蔵庫にあるもので健康に旬の野菜や余った食材で具沢山に!



パン派のあなたにも!

チーズやトマト、ベーコンを入れてスープ風に♪



具材を先にいためても◎

だしをきかせて

だしパックを使って手軽に♪



具材や味噌少なめでも美味しく仕上がります

みそまる作り体験

6月と7月に、熊本県内の保育施設で、みそまる作りを体験していただきました。

自社製合わせ味噌に「阿波屋だし」と乾燥わかめを混ぜて作ったみそ生地を、子どもたちが手で丸めて、花びらや

かぼちゃパウダー、チーズなどを使って飾りつけ。



みそまるは、お椀に入れてお湯を注ぐとおみそ汁になります♪



おうちでできるみそまるの作り方



みそまるレシピページ

世界に一つだけのオリジナルのみそまるが、子どもたちはとても嬉しそうでした。♪できたみそまるはご自宅へ持ち帰り、食べていただきました。子どもたちの食育活動の一環としてお力になれば幸いです。

(商品開発担当：小堀)

第11回子どもまつり&

しょうゆのふしぎ学習会



しょうゆ博士(大橋工場長)

8月2日(土)に第11回子どもまつりを開催しました。ご来場のお子さまに、お弁当・文房具に加え、「かき氷」をプレゼント!! 夏休み特別企画「しょうゆのふしぎ学習会」には3回に分けて約100名のお子さまとご家族が参加され、座学や工場見学を通して、「醤油のふしぎ」について学びました。



しょうゆの製造段階の違いを色や味で体験していただきました



(営業担当：藤内)

① ② ③



①仕込んだばかりのもの
②3か月たったもの
③1年間発酵させたもの

農場レポート ～自社農場米～

年々暑さが厳しくなっているように感じます。
自社の田んぼでは、私たちも暑さと闘いながら
稲が少しでも大きく育つように除草作業に
励んでいます。幸い、8月の大雨による
影響もなく順調に育っています。

台風の時節も、心配が続きますが、

無事収穫まで
たどりつけることを
祈っています。



収穫したお米は「純玄米酢」や
「飲むにごり酢」、「あまざけ」
などの原料になります。

(農場担当：鎌賀)

天神駅のお隣♪西鉄薬院駅から徒歩5分

ふくおか直売所

現在、週1ペースで営業中です。
月に1度は試食イベントを開催!!
毎月の営業日は、公式LINEより
ご確認いただけます!



←公式LINE

お得なクーポン
があります!!

ふくおか直売所

福岡市中央区白金1-16-4
コレンテいのくちビル

営業時間：10：00～15：00

※駐車場はお近くの
コインパーキングをご利用ください

西鉄薬院駅南口から徒歩5分
地下鉄薬院駅2番出口から徒歩5分



しょうがみそで美味しい鶏そぼろ

新商品「しょうがみそ」を使った簡単レシピ♪

甘めの鶏そぼろはお弁当にぴったり。丼にしたり、
レタスやピーマンにのせて食べてもいいですね!

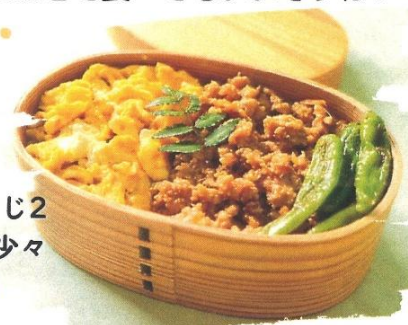
■材料

鶏ひき肉：100g

玉ねぎ：1/4個

しょうがみそ：大さじ2

酒：大さじ1、油：少々



■鶏そぼろの作り方

- ①玉ねぎはみじん切りにします。
- ②フライパンに油を熱し、鶏ひき肉と
玉ねぎを入れて炒めます。
- ③ひき肉に火が通ったら、酒を入れて
軽く混ぜ、しょうがみそを入れて全体
をよく混ぜながらさらに炒めます。
汁気がなくなれば完成です。



しょうがみそ100g
↑商品ページ



(商品開発担当：小堀)

いつでも
お買い物☆ 松合食品 オンラインショップ♪

オンラインショップでのお買い物なら、クレジットカード、
AmazonPay、PayPayなどでのお支払いも可能で、
配達時間も21時までご指定できます。
ぜひお試しください。

スマートフォンで右QRコードをCheck!



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13回 教えて!工場長!! 発酵は古代の保存技術にして、最先端のバイオ技術

しょうゆや味噌は、微生物の力を活かした日本の伝統的な保存食です。
しかしその裏には、たんぱく質分解や酵素反応といった高度なバイオ技術が隠れています。
近年では同様の発酵技術が、医薬品や再生可能エネルギーの分野にも応用されており、
しょうゆや味噌の発酵は“未来の科学”への入り口とも言えるのです。



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

茄子や里芋、きのこにまつまい...
秋の野菜はお味噌汁にぴったりです!
美味しくパワーチャージしましょう!
執筆担当：水田

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