

まつあい 松合便り冬号



ヤマア味噌・醤油・酢 醸造元

松合食品株式会社

Vol.45

2025年11月発行

【ごあいさつ】 寒さが深まり、温かい料理が恋しくなる季節になりました。
冬の野菜をたっぷり使った具だくさんのみそ汁や、生姜を加えた
あまぎけなどで身体を温めながら、美味しく健康に過ごしましょう！

(編集：水田)

「これがないと始まらない！」

私のイチ押し！ 調味料

商品情報は
こちら



皆さんには、お気に入りの調味料はありますか？
今回は、料理好きのヤマアスタッフに、
「イチ押し！調味料」を聞いてみました。
実際の食卓の写真も添えてご紹介します！
毎日のご飯作りのヒントにしていただくと
うれしいです！



西尾達スタッフ
田浦さん

推しは

不知火ぽん酢

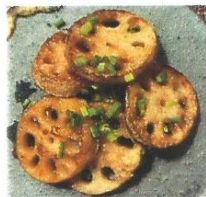


♥ 推しポイント

不知火果汁の酸味と甘味が爽やかで
我が家ではサラダや焼きなす、もずくや
厚揚げなど色々なものにそのままかけて食べたり。

♥ 推しメニュー

- ・焼きレンコン
- ・もずく生姜



西尾達スタッフ
宇野さん

推しは

にんにくみそ



♥

推しポイント 我が家では、副菜作りに
大活躍です！冷蔵庫にある野菜を切って、
にんにくみそとマヨネーズを混ぜたソースを
食卓に出すと、野菜嫌いな子どもたちも
パクパク食べてくれますよ（おススメは大根！！）



♥ 推しメニュー

- ・野菜ディップ
- ・焼肉
(サムギョプサル)



商品開発
小堀さん

推しは

九州丸大豆しょうゆ



♥ 推しポイント

この醤油を使えば、家で作る煮物料理が
ワンランクアップ!!まるで料亭の味です。ぜひ
お試しいただきたいです！

♥ 推しメニュー

- ・魚鯛の煮付
- ・牛肉と里芋の煮物



他にも様々な
ギフトをご用意
しています♪

■ 玄（げん） 5,550円（税込）

栽培期間中、農薬や化学肥料を
使わずに栽培された九州産の
米や麦、大豆にこだわり江戸時代から
続く伝統の製法で醸造した
しょうゆ・酢・味噌のセットです。



■ おかずみそセット 2,200円（税込）

自社農場産にんにくを使ったにんにくみそや
熊本県産しょうが100%のしょうがみそなど、
3種の味が楽しめるギフトセットです。



ヤマアの冬ギフト
今年最後をしめくくる季節に
入りました。一年の感謝を
伝える贈り物に、美味しい
ヤマアの調味料は
いかがですか。

公式オンラインショップ

3年連続 熊本県知事賞受賞



今年の熊本県味噌鑑評会にて、「合わせみそ」が最高賞の熊本県知事賞を2年連続で受賞いたしました！これで調合みそ部門での受賞は3年連続となり、本当にうれしい限りです！この受賞を機に、ますます多くの方にご賞味いただけたら幸いです。来年も受賞できるように、これからもう一層精進してまいります。

(醸造長 本田)

「合わせみそ」…熊本県産大豆・九州産大麦・九州産米を使用。当社人気のお味噌です。

令和7年度 熊本県味噌鑑評会 調合みそ部門 最高賞受賞



「ANUGA2025」に出展しました！ (アヌーガ)

開催日：10月4日～8日

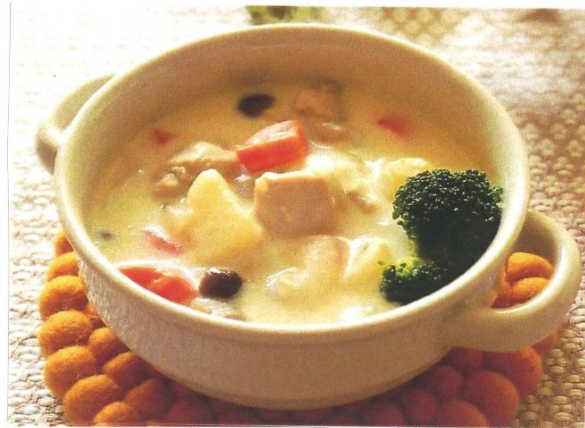


ドイツ西部の都市ケルンで開催された食品展示会「ANUGA2025」に、今年で2回目の出展をいたしました。ヨーロッパをはじめ世界各国のバイヤーや料理人の方々と商談。

特に興味を示されたのは「十年熟成醤油」でじっくり寝かせることで生み出される価値をしっかりと評価していただき、とてもうれしく思いました。飲むにぎり酢や、しょうがみそもご注目いただきました。弊社のこだわり製品を、今後もっと海外のお客様へ広められればと思います。

(営業 藤内)

「みそで美味しい クリームシチュー」



■材 料 (4人前)

鶏もも肉：1枚	みそ：大さじ2杯半
じゃがいも、にんじん	水：200ml
たまねぎ、しめじ：適量	牛乳：300ml
だし用昆布：1枚	薄力粉：大さじ2杯半
	油、塩：適量

■作り方

- ①肉や野菜を一口大に切り、油を引いた鍋で炒めます。
- ②①の表面に火が通ったら、水と昆布を入れて煮込みます。沸騰したら昆布を取り出し、アクを取ります。
- ③野菜にある程度火が通ったら、みそを溶き入れて5分程煮込みます。
- ④牛乳と薄力粉をボウルでよく混ぜておき、③に加えてやさしく混ぜます。とろみがつきますので、最後に塩で味を調えて完成です。

今回使用した味噌
「大地の贈り物」



詳しいレシピは
こちら



(商品開発 小堀・本村)

熊本県内 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14回 教えて!工場長!! なぜ大豆の英語名が「Soybean=醤油豆」?

大豆の英語名「soybean」は、日本語の「しょうゆ」が由来です。17世紀、ヨーロッパにしょうゆが伝わった際、「shoyu」が英語で「soy」と呼ばれるようになりました。その原料である豆に「bean(豆)」を付けて「soybean」となったのです。

つまり、調味料の名前が先に広まり、その後に原料の名前が決まった珍しい例です。



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

我が家の推し!メニューは、
丸大豆しょうゆで作るすき焼きです!
みなさんの推し!メニューも
ぜひ教えてくださいね!



ホームページ



執筆担当：水田



ヤマア味噌・醤油・酢 醸造元

松合食品株式会社

本社・松合直売所	宇城市不知火町松合188	TEL:0964-42-2212
熊本営業所・直売所	熊本市中央区菅原町3-26	TEL:096-371-2212
天草営業所	天草市亀場町亀川210-3	TEL:0969-24-2212
南九州営業所	水俣市百間1-7-9	TEL:0966-62-3372
ふくおか直売所	福岡市中央区白金1-16-4	TEL:0964-42-2212