

まつあい 松合便り 春号

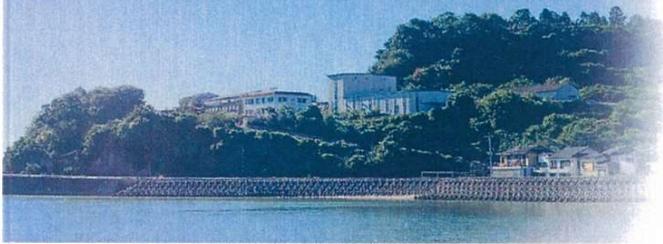
ヤマア味噌・醤油・酢 醸造元
松合食品株式会社

Vol.46 2026年3月発行

【ごあいさつ】

おかげさまで、松合食品は創業199年を迎えることができました。
 こうして長年、味噌・醤油・酢を造り続けてこられたのは、大切な原料の生産者の皆様、
 そして、製品をご愛用くださるお客様のおかげです。心より感謝申し上げます。
 いよいよ来年は、大きな節目となる200周年です。これからも「医食同源」への
 思いを大切に、原料にこだわった安心・安全、そして美味しい「味噌・醤油・酢」を
 皆様にお届けできるよう、精進してまいります。
 (専務取締役:大橋)

創業199年 熊本の自然と共に



不知火海側から見える松合食品本社

松合食品の本社・工場がある
 「宇城市不知火町松合」についてご紹介いたします。
 不知火という名前は相撲の力士の名前、横綱の土俵入りに使われる型や、人気アニメ「鬼滅の刃」のキャラクター煉獄さんの壺の型で、今や子どもたちにも知られていますね。「不知火」とは元は、昔から不知火海に現れる妖怪の「怪火」として言い伝えられた、蜃気楼のような現象のことです。



この「不知火」が見えると言い伝えられている松合の港は、江戸時代から肥後藩屈指の港町として栄え、漁業や醸造業が盛んなところでした。その時代に「阿波屋」という屋号でいくつもの醸造蔵があり、海より少し山側にあった「上阿波屋」が現在の松合食品の起源になります。「ヤマア」もそれを表現しています。



明治初期 四代目当主 松浦源七
150年前の醤油配達風景

かつての港町の風情漂う 白壁の弊社蔵

本社直売所



大豆はうゆを
 使用した人気の醤油
 リコトクリーム

不知火海に面して、国道266号線から少し坂を上ったところに、松合食品の工場と本社直売所があります。本社直売所からは波穏やかな不知火海を一望できますよ

不知火ぽん酢



不知火町では、柑橘類の生産が盛んで、不知火海を見渡す山の南斜面にみかんの段々畑が広がっています。宇城市で生まれた傑作「不知火柑(ていぼん)」は人気があり、弊社商品の「不知火ぽん酢」にも使用しています。

まろやかには酸味も好評で、リポーターも大い人気商品です!

不知火果汁 100%使用



こどもまつり レポート



今回で12回目の開催です。お弁当と文房具に加え、醤油アーモンドもプレゼント。天候にも恵まれ、たくさんの子どもたちが来てくれて、大変にぎわいました。

醤油の学習会も盛況で、講師の久橋工場長はいつもよりも熱が入ったようで、時間オーバーして説明しており、受講された皆さんもご満足いただけました。

(営業:藤内)

新コーナー スタッフの おすすめ♪



<工場担当> 平川さん

<趣味> マンガ鑑賞

DIY

国産具材 100%使用

お湯を注ぐだけ簡単 / フリーズドライみそ汁、大地の贈り物



平川さん おすすめのものは

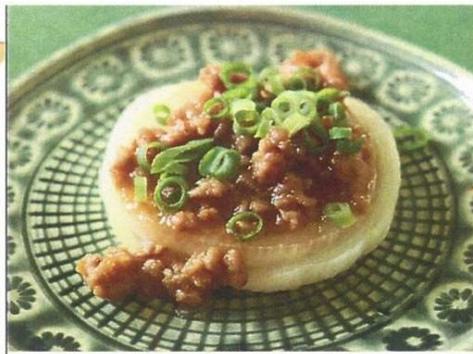
押しポイント!

スポーツをしている子どもたちの塩分補給やアミノ酸補給を手軽にできて、我が家のアスリートを支えています!



押しメニュー!

「チーズリゾット」炒めたベーコンに生クリーム1パック、石臼いた冷凍ライとお米を投入。チーズをのせてグリルしたらとても簡単に一流ホテルのリゾットが作れます。



新玉ねぎのステーキ
にんにく肉味噌のせ

春の柔らかくて美味しい新玉ねぎに、にんにくみそで味付けた肉味噌をON♪もちろん肉味噌は白ごはんのにせても美味しいですよ☆

[材料]

- 新玉ねぎ.....1個
- 酒.....大さじ1
- 豚ひき肉.....60g
- みりん.....大さじ1
- にんにくみそ.....大さじ1
- 油.....適量
- 万能ねぎ.....適量
- 白ごま.....お好みで



[作り方]

- ①新玉ねぎは皮をむき、頭と根の部分を落として横4等分に切ります。万能ねぎは小口切りにしておきます。
- ②小鍋で豚ひき肉を炒め、にんにくみそ、酒、みりんを味付けをします。
- ③フライパンに油を入れて熱し、新玉ねぎを並べて弱めの中火で2分程度、両面に焼き色が付き、柔らかくなるまで焼きます。
- ④③を皿に移して、②と万能ねぎとお好みで白ごまをちらして完成です。

(商品開発:栃原)

まっちゃ朝市

毎月第3日曜日、

まっちゃ朝市にて出店中!

朝市みそ5.8Kg入り他、人気商品を販売いたします。

時間:7:00~9:00

★みそ詰め放題はございません

場所:不知火町松合の本町通商店街 松合本通り

県内無料配達いたします!

味噌・醤油・酢を、ご自宅まで大切にお届けします。

お気軽にお電話ください♪

(TEL:0964-42-2212)



農場 レポート

阿蘇自社農場では栽培期間中、農薬や化学肥料を使わず育てた大豆を無事に収穫することができました。弊社がこだわり続ける丸大豆しょうゆや味噌の原料として、今年も良質な大豆を確保できたことに、心から安堵しております。

大豆の成熟期



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 熊本地震から10年が経りました。

日々暮らして当たり前ではないことに

感謝しながら、一日一日を大切に

過ごせたらと思います。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

- 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 水俣市百間町1-7-9 TEL:0966-62-3372