まつあい

松合便り冬号

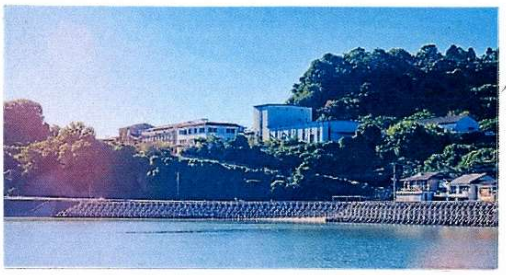
ヤマア味噌・醤油・酢 醸造元
松合食品株式会社

Vol.49 2026年11月発行

松合食品は、2027年に創業200周年を迎えます

おかげさまで創業200周年
200周年のロゴができました!!

私たちは江戸時代後期の創業以来、
「社員と関係するすべての人の健康と幸福を全社一丸となり追求する」という経営理念のもと、醤油・味噌・酢をはじめとする和食調味料の醸造・製造に取り組んでまいりました。200年の間、幾多の時代の変化を乗り越えながら、今日まで事業を続けてこられましたのは、日頃よりご愛顧くださるお客様をはじめ、お世話になっている農家様、お取引先様、そして地域の皆様など、多くの方々の温かいご支援とお力添えの賜物と心より感謝申し上げます。



このたびの200周年は、これまで先人たちが大切に守り、育んできた伝統と技を次の世代へとつないでいくための、新たな出発点であると考えております。これからも、皆様に喜んでいただける商品づくりに努めてまいります。今後とも変わらぬご愛顧とご支援を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

代表取締役　松浦 茂

木桶味噌 仕込み中!

〃200周年記念〃

200周年の記念商品として、昨冬から木桶に仕込んだ味噌が熟成中でございます。
原料にもこだわり、熊本県産の栽培期間中、農薬・化学肥料不使用の契約栽培大豆と裸麦を使用した麦味噌になります。大きい木桶ではないので、沢山のご用意はできませんが、大変美味しい味噌になっております。
ぜひ多くの方に味わっていただけたらと思います。
2027年1月に発売予定です。乞うご期待!!



熟成中…!

味噌イメージ

醸造長:本田

冬ギフトのご紹介





新しいギフトセットができました!!

ギフト名 NEW!! 漆「みお」

だんだんと寒さが増してくるこの季節。
お鍋やおでん、湯豆腐、根菜たっぷりの汁物、こっくりとした味噌煮込みなど、身体が温まる冬の料理にお使いいただけるヤマアの調味料セットはいかがでしょうか。
美味しさはもちろん、素材や製法にこだわった調味料のギフトセットがたくさんございます。大切な方へ日頃の感謝を伝える贈り物に、ぜひお役立てください。

担当:水田



- まごころ(麦みそ)500g
- 大地の贈り物(合わせみそ)500g
- こだわりのつゆ
- 不知火ぽん酢
- まろやか旨酢タレ

お電話やオンラインショップでご注文受付中!

(TEL: 0964-42-2212)
受付時間:8:00〜17:00
←オンラインギフトページ

SIAL PARIS
食品見本市
に参加いたしました!



SIAL PARISのブースにて

10月17日(土)～21日(水)まで、パリで開催された世界最大級の食品見本市に参加しました。パリでは、日本食材・レストランを運営されている「iRASSHAi(イラッシャイ)」様にて、「うまくち」「飲むにごり酢」、「すし酢」を、日本食材店の「Nishikidori」様では、「十年熟成醤油」を販売いただいており、滞在中に、お礼に伺うことができました。また、見本市では色々な試食をお出しした ところ、「しょうがみそ」「阿波屋プレミアムにんにくみそ」が大変好評でした。しょうがみそは、しょうがのシャキシャキ感が残っているのも良いそうです! パリではおにぎり屋さんが大人気で、フランスの方は、ご飯に醤油をかけて召し上がるそうなので、今後、おかずみその人気も高まりそうです!

海外担当:田島、吉田

オンラインショップで便利にお買い物♪

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。
配達時間も21時までご指定可能です。
ぜひお試しください。
スマートフォンで右QRコードをCheck!

オンラインショップ

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)



農場レポート

自社農場では、栽培期間中、農薬・化学肥料不使用で栽培しております。今後も、原料栽培に真剣に取り組んでまいります!

●大豆



阿蘇波野の緑の大豆が、
まん丸と立派に実をつけました。
緑の間は枝豆ですが、秋が深まり、
葉が落ちて茶色になると収穫です。

●米



熊本の宇土にある田んぼのお米も実り、立派な稲穂になりました。10月下旬に稲刈りを行いました。





こちらのお米は、「純玄米酢」、「甘夏果汁入り 飲むにごり酢」、「九州淡口丸大豆しょうゆ」の製造に使う甘酒として使用します。

担当:松浦

レシピのご紹介

最高に美味しい『ぶりの照り焼き』が短時間で!

ぶりの照り焼き

商品開発担当:栃原



材料(2人前)

- ぶりの切り身　2切れ
- 生姜　1片
- 塩　2つまみ
- 片栗粉　大さじ1/2
- まろやか旨酢タレ　大さじ1杯弱

作り方

① ぶりの切り身全体に軽く塩を振り、片栗粉をまぶします。生姜は千切りにしておきます。
② 油を引いて熱したフライパンで切り身の両面を焼きます。
③ 切り身に火が通ったら、生姜と旨酢タレを加えて煮立たせ、切り身全体に絡めて完成です。

使用した商品

これ1本で簡単・時短お料理!



まろやか旨酢タレ 400ml

旨酢タレ商品ページ

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

おかげさまで200周年を迎えることができます。これからも弊社の取り組みと商品を通じて発酵食品の美味しさと魅力をお届けして参ります!(秋永)

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1999	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