

地元大好き♥
みそ・醤油屋の
しんこさん通信
～第14号～ 2016年夏発行

- 【TOPICS】
- * 新樽プロジェクト
 - * TVに出ました
 - * 湯浅醤油のお菓子
 - * 夏のギフトご紹介
 - * 発酵蔵部

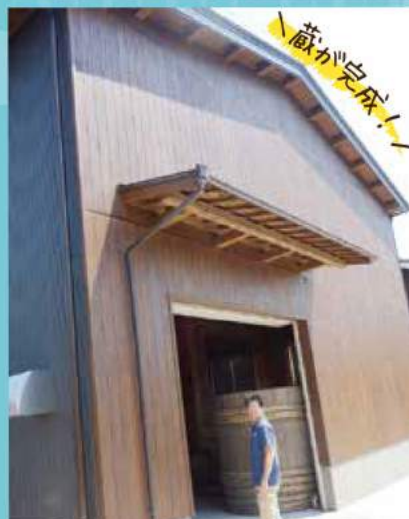
この度の熊本地震により被災された皆様、ならびにそのご家族の皆様にお見舞い申し上げます。皆様の安全と被災地の一日も早い復興を心よりお祈り申し上げます。九州地方への発送につきましては、予定通りにお届けできないことがございますがご了承くださいませ。

さて、丸新本家は明治14年に創業ですが、今年で**135周年**を迎えることができました。これもいつもご愛顧くださる皆さまのおかげです。本当にありがとうございます。これからも創業当時の作り方にこだわり、本物の醤油を作り続けていきますので、どうぞよろしくお願い致します！今回もこのための取り組み『新樽プロジェクト』など盛りだくさんです。最後までお楽しみください。



丸新本家株式会社・湯浅醤油有限会社 5代目 新古敏朗

次の100年へ木樽で仕込んだ醤油を残したい!



醤油発祥の地”湯浅”で醸す『新樽醤油プロジェクト』

コストがかかる本物の醤油が極端に少なくなっている今。だからこそ、丸新本家・湯浅醤油(有)は製法にこだわり「世界一の醤油」を目指し、醤油造りを追究しています。

醤油のもろみを熟成させる木樽。弊社では100年以上昔の物を使っているため、漏れが生じるなど以前から老朽化も問題になっていました。さらにもひとつの大きな問題が…それは「品質の良いものは少量しか生産できない」こと。現在、生産の限界を迎えています。もっとたくさんの方に品質の良い醤油を召し上がっていただきたい。

このままでは伝統を受け継ぎ、伝えつづけることが出来なくなってしまう…そんな時に途つたのが日本一の大きさの醤油樽でした。

1度木樽を作れば100年は醤油を作ることができる! 思い切って幅3m×高さ4.77mという2階建てほどの高さのある大きな木樽と、100年使える蔵を建設することにしました。

樽に使う木は樹齢250年を超える檜葉。年輪の幅が狭くぎゅっと詰まっているため、漏れの心配も少ない木です。

お陰様で、クラウドファンディング達成いたしました!

クラウドファンディングでご賛同いただいた方に厚く御礼申し上げます。



TVで紹介されました☆
世界が驚いた→ミツボシ!
スポイデスネ!!
視察団

3月26日放送
(2時間スペシャル)



外国人が選んだ【日本のスゴイ加工食品1位】に、見事『醤油』が選ばれました!
丸新本家の古来の醤油造りを、アメリカで醤油づくりをしている職人さんが体験! 驚きと感動の連続でした。



迷ってます!! (；^ω^) 新蔵の見学通路2案が対決!

工場見学らしい
定番通路

製造 VS 販売

新蔵のお客様用見学通路をどうするか、今社内でも波紋が…『ここを通ってもらった方が見やすい!』『いや、ここが良いんじゃないか』スタッフみんなで真剣に話し合っています。製造スタッフと販売スタッフの2案が有力候補。さて、どんな風になるでしょう。

他にはない
アトラクション
みたい

お客さんが楽しめる空間。
例えば樽と樽の間をスライダーのように滑ったり樽の上を綱渡り…(笑)など



新木樽と新蔵は 来年2017年公開予定!
また、続報お知らせします。



公開をお楽しみに♪

今までの見学通路もパワーアップ! 少しでも分かりやすく楽しい醤油蔵見学に☆

日々進化!! 見学大歓迎♪

※予約制 見学時間/ 9:00 ~ 16:00
お申込は 受付時間/ 9:00 ~ 18:00
80737-62-2100

通路にはクイズも展示しています♪

大画面で製造工程を紹介

カルチャー(丸新発酵蔵部)紹介

分かりやすくパネルで説明

醤油のお菓子売り場は試食もあります☆

原料として使用している豆を展示

食べだしたら止まらない(笑)しょうゆ豆♪

夏の熱中症対策にも! 塩麹餃子しょうゆ餃子

さくっ! シュワ~ 醤油マカロン♪

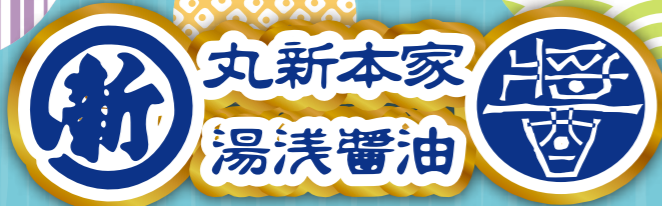
湯浅醤油と麹のお菓子たち

実は 少しづつ増えている湯浅醤油や麹を使ったお菓子♡ 15時のおやつや ちょっとしたお土産にいかがですか? お店に来られた際はぜひ探してみてくださいね!

塩麹餃子 (ms97609) 90g 300円 塩麹使用 (すべて税込)
しょうゆ餃子 (97510) 100g 300円 蔵匠 白搾り使用
醤油マカロン (orm639202) 25g 371円 蔵匠 樽仕込み使用
湯浅しょうゆ豆 (63810) 100g 352円 蔵匠 樽仕込み使用

お中元・お供え、
人が集まる夏の食卓用にも♪

夏のギフト



135周年記念セット

- 【商品内容】
* かけるだし醤油
* 九曜むらさき
* 柚子梅つゆ
* 湯浅醤油樽仕込み
* ゆずぼん酢



135周年を記念し、日頃の感謝を込めて、「今どんな商品が喜んでもらえるか？」を考えて構成したセット。

夏場の食欲が落ちがちな時期にも、いろんな食材をさっぱりと美味しく召し上がっていただけると人気の『柚子梅つゆ』や『ゆずぼん酢』を☆そのほか、麺類にも使いやすい『かけるだし醤油』に定番の九曜むらさき&湯浅醤油 樽仕込みをセットにしました。

大切な方へのギフトはもちろんのこと、お家でのお料理にぜひお使いください。

【商品番号】No.86591 **特別感謝価格!!**
店頭価格3,132円+送料 **送料&税込 3,500円**

定番 プレミアム 紀州ギフト



『丸新本家と言えばこの商品!』という看板商品の詰まった美味しいところどりギフト♪

- 【商品内容】
* ゆずぼん酢
* 魯山人醤油(読本付き)
* 九曜むらさき
* 具だくさん金山寺味噌
木箱入り700g

【商品番号】No.54704
店頭価格5,184円+送料
特別価格!!
送料&税込 5,400円

人気No.1 湯浅醤油 モンドセレクション 金賞セット



モンドセレクションで連続受賞している最高金賞の醤油が2種類と金賞のゆずぼん酢の3本をセットに☆ギフトセットではいつも一番人気!『迷ったらコレ!』です。

- 【商品内容】
* 生一本黒豆
* ゆずぼん酢
* 九曜むらさき

【商品番号】No.82164
店頭価格2,484円+送料
特別価格!!
送料&税込 2,600円

至高の味わい。 白龍&生一本素麺つゆ【語合わせ】

湯浅醤油 × 今三輪そうめん山本
生一本黒豆で特別に作った素麺つゆ (2~3倍濃縮) × 山本を代表する逸品 手延べ素麺 白龍



今年は地元湯浅で獲れた「しらすの出汁」がかわりグレードアップ!!



こちらの商品は店舗とお電話・FAX、WEBショップだけで**8月1日**までの期間限定販売です。(楽天市場店、Yahoo!では販売していません)

【商品内容】木箱入り 白龍12束 * 生一本素麺つゆ200ml
【商品番号】No.76861 **3,780円** (税込4,082円+送料)
※こちらの商品のみ送料・税別とさせていただきます。

伝統を学び体験する
カルチャー
スクール

丸新発酵 丸新発酵蔵部

～やってみそ!始めましょうゆ会～

あなたのご参加
お待ちしております♪

大人の方も
お二人様から
体験出来ます!

詳しくは [ホームページ](#) をご覧ください。 ※要予約 定員/各回**30名**
お電話受付時間 9:00~18:00

丸新発酵蔵部 検索 **☎0737-62-2100**

7月下旬~夏休み中 **夏休みの自由研究に! マイしょうゆをつくろう!**
子供さんはもちろん、最近では海外からのお客様も体験に来られています!

9時~16時の間、所要時間約60分程度※完全予約制
参加費 1,080円 (大人の方も一緒に体験できます)
持ち物/エプロン、三角巾、ハンドタオル
(※なくてもかまいません。)

伝統野菜の湯浅なすでつくろう! (試食付)

8/21 (日) 『第13回 金山寺味噌づくり』
大人 2,000円 子供 500円
持ち物/エプロン、三角巾、ハンドタオル
1Lの容量のタッパ(なるべく縦長のもの)

丸新本家の米麴を使ってつくろう! (試食付)

10/2 (日) 『第14回 正月用白味噌づくり』
大人 2,000円 子供 500円
持ち物/2Lの容量のタッパ、エプロン、三角巾、ハンドタオル

いつもありがとうございます

日頃の感謝を込めて贈ろう♪

全品地方発送可能!!

ひとつひとつ
こころを込めて
お包みします!

ご贈答用のラッピング・お熨斗の宛名書きなど
無料で対応致します。お気軽にお申し付けください。



お電話でのご注文・お問合せは [こちら](#) ↓

TEL 0120-345-193
通話料無料

お電話受付 AM9:30~PM5:30 (平日・土曜のみ)

商品の品質などもお気軽にご連絡ください

24時間ご注文OK

FAX 0737-63-5789

WEB 丸新本家 湯浅醤油 で検索

<http://www.marushinhonke.com>



湯浅本店 九曜蔵見学 お申込は **0737-62-2100**
和歌山県有田郡湯浅町湯浅1466-1
無料駐車場 バス7台相当

蔵カフェの営業時間は 9:00~16:00です。

田辺店 **0120-345-124**
和歌山県田辺市新庄町滝内2915-333
無料駐車場 乗用車4台

とれとれ市場店
和歌山県西牟婁郡白浜町堅田2521
無料駐車場 777台

湯浅醤油・ギフト・711~14
100円単位で送料

【特別期間】2016年 8月 31日
湯浅本店 蔵「蔵カフェ」で
ご利用ください。
※ご一考