

みなさ〜ん!!  
 ありがとうございます♪

地元大好き♥みそ・醤油屋の  
**しんこさん通信**  
 ~第3号~

**130周年記念イベント!!**

**おかげさまで  
 無事に終了しました**



こんにちは。丸新本家・湯浅醤油(株)の新古敏朗です。  
 9月24日に行いました130周年記念イベント  
 丸新本家まつりは おかげさまで1000人を超える  
 ご来場をいただき、たくさん笑顔を見ることの  
 出来る素晴らしい1日となりました。  
 ご来場・応援いただいた皆さまに心よりお礼申し上げます。  
 本当にありがとうございました!!  
 130周年を記念して始めたこの『しんこさん通信』もご好評につき  
 続けさせていただくことに致しました。  
 醤油や味噌のこと、大好きな地元を元気にするプロジェクトなど  
 皆さまに定期的にお伝えしていきたいと思っております。  
 今使とも どうぞよろしくお願いたします。



丸新本家株式会社・湯浅醤油有限会社  
 5代目 新古敏朗

かっこいい  
 パフォーマンスと  
 響く太鼓に酔いしれた  
 嵐ライブ♪



フラデー気に  
 和歌山が南国に染

『がんばれ故郷』を  
 みんなで大合唱☆

昔なつかしポン菓子に  
 子どもも大人もウキウキ♪



麺屋みしおの  
 ラーメンを求めて  
 長蛇の列が・・・!!

ポンっ!!

パームクーヘンも  
 大人気でした♪

暑い中頑張って  
 くださいました。



ポクにはまだ  
 難しいかも?

スーパーボール

子どもさんにも  
 たくさん遊んで  
 いただきました♪



どじょうすくい

楽しみな抽選会の  
 開票待ち♡

欲しかった賞品は  
 GETできたかな?



ラストは  
 お待ちかねの  
 お菓子と餅まき

**ご来場いただいた皆さん  
 楽しんでいただけましたか?**

今回お越しくださった方も、  
 そうでない方も…次にイベントを  
 させていただく時にはぜひまた  
 遊びに来てくださいね^^



# ちちんぷいぷいで紹介されました♪

美味しー(〇)▽△(〇)

## ～復活 湯浅なすと具だくさん金山寺味噌～

2011年8月16日『ちちんぷいぷい』で、  
10年ぶりに復活した湯浅なすの収穫の様子と  
湯浅なすもたっぷり入った具だくさん金山寺味噌が紹介されました☆  
収穫や金山寺味噌作りに挑戦した和田ちゃんにも  
美味しく食べていただきました♪  
丸新本家のHP・YouTubeで動画がご覧頂けます。  
ぜひ見てくださいね^^



具だくさん金山寺味噌  
商品番号:17922  
220g 520円

YouTube 湯浅なす で 検索♪

# 今年も出来ました♪ 限定!! しぼりたて生湯浅醤油

賞味期限3ヶ月の、とても新鮮でフレッシュな醤油!!

希少価値が高い限定商品。それもそのはず。普通は品質の問題などから販売が難しいんです。  
一般的に「生醤油」として販売されていても、フィルターろ過されているのが多く本当の味ではありません。  
丸新本家のは、絞ったまんま!だから酵母が生きています。一番の特徴はめっちゃくちゃ美味しいこと。  
しぼりたてで まろやかな風味と旨みたっぷりの生湯浅醤油を ぜひ 味わってください♪

商品番号: 48321 200ml この美味しさをたくさんの人に味わって欲しいから... ~~650円~~ → **500円(税込)** (特別価格)



皆様から  
アイディアレシピを  
募集させていただき  
1つ選ばせて  
いただきました。



丸新本家 130周年記念特別企画

## お客さまのお気に入り～丸新本家の商品を使った私のオリジナルレシピ～

柚子梅つゆのもちグラタン <材料> 2人分 \*もち 4切れ \*大根 3~4cm  
\*チーズ 適量 \*柚子梅つゆ 大さじ1.5

### <作り方>

- ①大根の皮をむき、大根おろしを作ります。そこへ 柚子梅つゆを加え混ぜます。
- ②グラタン皿に①の大根おろしを敷きもちを並べます。
- ③②の上にチーズをのせ 170°のオーブンで20分焼き、もちとチーズがとろけてキツネ色になれば できあがり♪



もちとチーズの  
とろとろに  
柚子梅風味の  
大根おろしが  
ベストマッチ◎  
大阪府高槻市  
上井香織さん

商品番号: 29820 200ml 500円

お気に入りの醤油・金山寺味噌レシピを教えてください。

ご応募いただいたお客様の中から、「ナイス!アイディア賞」として1万円相当の豪華調味料セットをプレゼント♪ぜひ、ご応募をお待ちしております。



創業 金山寺味噌・湯浅醤油・紀州南高梅製造元

**丸新本家 株式会社**  
明治14年

『世界一の醤油をつくりたい!!』  
**湯浅醤油 有限公司**

金山寺味噌の大きな看板とお城みたいな建物が目印です。

醤油蔵・九曜蔵の見学等も無料で受け付けております♪まずはご相談下さい。



▲丸新本家湯浅本店

〒643-0004和歌山県有田郡湯浅町1466-1(R42沿)

**0120-345-193**

E-Mail: info@yuasasyouyu.co.jp

丸新本家 湯浅醤油 で 検索♪



■醤油蔵(ひしおかん)▲

ここでは伝えきれない <http://ameblo.jp/yuasasyouyu/>

想いと活動も綴ったブログ

湯浅醤油ブログ で 検索♪

読んでくれたらうれしいです。



「世界一の醤油をつくりたい」  
夢を語り 有田郡 湯浅町 丸新本家 株式会社 湯浅醤油 謹啓