

地元大好き♥
みそ・醤油屋の
しんこさん通信
～お得意様 特別号～ 2018 年
秋冬発行

今年も残すところ後2ヶ月。

いかがお過ごしですか？

今回は、初めての試み。いつも丸新本家と湯浅醤油をご愛顧いただいているお客様、特にお電話や手書きのFAX・郵便でご注文いただいているお得意様限定でお届けします。

いつものようにお役立ちレシピはもちろん、この紙面限定商品のご紹介もごさいます。

ぜひ、ご覧いただければ嬉しいです。

すてきな年末年始をお過ごしください。

丸新本家株式会社・湯浅醤油有限公司

5代目 新古敏朗



『インターネットでお買い物は苦手…』
というあなたへ

なんでもネットで済んでしまう便利な時代。だけど、うちのお客様はまだまだお電話やお手紙、手書きのFAXでやり取りさせていただいている方も多いんです。お客様の生の声が聴ける、手書きの文字から温かみを感じられる…そんなお客様とのやり取りが**大好き**です。



時代には逆行しているかも知れないけれど、私たちはただお醤油や金山寺味噌を買ってもらっただけでなく、いつもご愛顧いただいているお客様との**コミュニケーション**も**大切**にしたい。お客様に心から喜んでいたただける商品をお届けしたい！

そんな想いから、今回初めて『お電話・FAX・郵便のみ』でご注文いただける**紙面限定商品**もご用意してみました。

あなたからのお電話やFAX・お手紙を楽しみにお待ちしております♪

私たちが
＼お受けします／

電話担当
山崎

電話担当
塩谷

お電話でのご注文・お問合せは **こちら↓**
TEL 066 通話料無料

0120-345-193

受付時間：9時半～17時半（平日・土曜のみ）
【冬季休暇】12月29日～1月3日はお休みをいただきます。

年内最終ご注文受付：**12月28日(金)**

ギフト最終受付：**12月19日(水)**

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

湯浅本店 湯浅醤油醸造元(国道筋) 無料Pバス
和歌山県有田郡湯浅町湯浅1466-1 5台相当

九蔵蔵見学/權入れ・醤油づくり体験/丸新発酵蔵部(カルチャースクール)

お申込は **0737-62-2100**

田辺店 0120-345-124
和歌山県田辺市新庄町2915-333

無料P
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P
777台



お雑煮だけじゃない!

白みそアレンジレシピ

丸新本家の
まりです♪



～いつもの料理が大変身～

♡ ぶり大根 白みそ仕立て

【材料】(1人前)

- ・水 80 cc
- ・みりん 大さじ2
- ・酒 大さじ2
- ・白みそ 大さじ2
- ・ぶり切り身 1切れ
- ・大根 250g

【つくり方】

- ① ぶりは塩をふり 10 分おいてさっと水洗いし、大根は厚めに皮をむき 2cm幅で輪切りにする。
- ② 鍋に水・調味料を入れ、材料を入れて火が通ったら完成。



～お雑煮だけじゃない白みその楽しみ方～

♡ ほっこり あったか 白みそ鍋

【材料】(2～3人前)

- ・水 1.5ℓ
- ・ほんだし 大さじ1
- ・酒 大さじ2
- ・白みそ 200g
- ・白菜 1/4 個
- ・しいたけ 4 個
- ・豚肉 200g
- ・豆腐 半丁
- ・長ネギ 1 束
- ・人参 1/2 個

【つくり方】

- ① 水と調味料を鍋に入れる。
- ② 材料を食べやすい大きさに切り、鍋に入れて火が通ったら完成。



天然醸造
白みそ

【品番】 31040 400 g 税込 **486** 円 (本体価格 450 円)

【品番】 31095 950 g 税込 **1,080** 円 (本体価格 1,000 円)

お正月
お役立ち
醤油

第1位
ゆず
ぽん酢



【品番】 91820 200 ml 税込 **540** 円 (本体価格 500 円)

【品番】 91850 500 ml 税込 **1,080** 円 (本体価格 1,000 円)

お鍋には欠かせません☆

焼き餅やお刺身
お肉料理に♪

第2位

生一本
黒豆



【品番】 28820 200 ml

税込 **1,080** 円 (本体価格 1,000 円)

どんなお料理にも合うから
お正月も大活躍!!

第3位

蔵匠
樽仕込み



【品番】 48320 200 ml

税込 **540** 円 (本体価格 500 円)