

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～
2019 年
秋冬発行

11 月も半ばに差し掛かりましたが
いかがお過ごしでしょうか？

今号はお歳暮や年末年始の準備、
お正月やお客様をお迎えする食卓
のご提案など、忙しい年末年始に
少しでも役立てていただければと思い
お届けいたします。

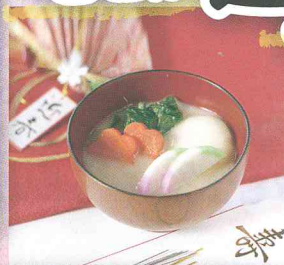
寒さも増してきましたが、あたたかくして
素晴らしい年末年始をお迎えください。

丸新本家株式会社・湯浅醤油有限会社

5 代目 新古敏朗



『どこが違うの？ 丸新の白みそ』 こだわりと違いを徹底解析！



お正月が近づくとお雑煮などで
白みそを使うというご家庭も
多いのではないのでしょうか？
今回はそんな『白みそ』のお話。

北海道産大豆

寒さに
耐えた
甘い豆



ポイント① 原料にこだわりありっ！ 丸新は国産！

緯度が高い北海道で育った豆は、寒い冬に種が凍らないように
甘くなる！丸新の白みそは、そんな甘みの強いみそ作りに適した
大豆と、国産うるち米、長崎県産の塩
だけでできています。

ポイント② 漂白しない！ 旨味は捨てない！ 自然な色

ご存知ですか？白みそは本来そんなに白くないんです。

一般的に *漂白する

*豆を煮る時の水を何度も捨てる

*熟成期間を短くする

…という方法で白さが保たれています。

丸新では、無漂白・豆は1回炊き（水＝旨味や栄養分を捨てない）
にこだわり製造。だから、自然な黄色みが残っています。



ポイント③ 長期熟成で 甘みとまろやかさを実現

一般的に数週間と言われる熟成期間。丸新では3(夏)～6(冬)ヶ月と、
長期間熟成。天然の力で糖化分解された白みそは 甘みと旨味だけでなく、
なんとも言えないまろやかさがあります。

ポイント④ 甘さの秘密2。 米麴の割合

信州味噌で大豆 10 : 米麴 8。
米麴が多いほど甘さが増し、
贅沢だと言われています。
丸新では大豆 10 : 米麴 12 !

国産うるち米を
3日間かけて麴にします。



お正月準備に
いかがですか？

天然醸造
白みそ

【商品番号】No. **31040** 400 g

税込 **486** 円 (本体価格 450 円)

【商品番号】No. **31095** 950 g

税込 **1080** 円 (本体価格 1,000 円)



贅沢な海の幸を
最高のお醤油で味わう
ギフトセット

限定

本州最南端 串本から魚を届ける
串本食品さんとの
コラボ商品



美味っ!

刺身も醤油も全然違う!



鮪加工過程



鮪梱包

送料
込み

電話&FAX
郵便限定

養殖本鮪赤身トロ 500gと
湯浅醤油 200ml のセット

クール便

* 養殖本鮪サク500g * 湯浅 樽仕込み200ml

【品番】760301 税 + 送料込 10,260円

黒潮洗う本州最南端串本町。鮪養殖場の岸壁に立地する HACCP 認証の加工場（串本食品さん）で凍結加工した鮪サク（真空包装）です。醤油本来の旨みを鮪の王様黒鮪で御堪能いただけるギフトセットです。



樽仕込み
×
鮪

鮪遊泳



黄金薫焼工程



鯉一本釣り

送料
込み

電話&FAX
郵便限定

黄金薫焼一本釣り戻り鯉タタキ
1kgとゆずぽん酢 200ml のセット

クール便

* 鯉タタキ1kg（約4節）* ゆずぽん酢200ml

【品番】760302 税 + 送料込 5,400円

通常の鯉タタキより ジックリ焼き上げ、焼色が黄金薫焼の名前の由来。生臭さが少なく女性にも高評価の鯉タタキを、醤油うまみと柚子の香りが上品に漂うまろやかなこだわりゆずぽん酢どうぞ。



この組み合わせ めっちゃ合う!

鯉タタキ × ゆずぽん酢

鯉タタキ梱包



こちらの商品は、「北海道・沖縄・離島へのお届け」「他商品との同梱」はできません。

※運送の都合で醤油・ぽん酢も冷凍便での同梱包です。

醤油・ぽん酢は常温で半日程度放置すれば品質に全く問題が有りません。

※鮪・鯉は冷凍庫で保管下さい。解凍方法も同梱包しております。

※のしへの名入れができません。（お歳暮短冊のしのみ対応可能です）

【賞味期限：冷凍30日（出荷日含む）】