

気を付けています!!

安心・安全な



地元大好き♥みそ・醤油屋の

しんごさん通信

~第6号~

心 食づくり。

~人工甘味料と放射能のお話~

## 『安心・安全な食づくりのご提供。』

実は、今から24~5年ほど前までは、自社の金山寺味噌に人工甘味料が入っていました。「どうして天然でないものをわざわざ入れて味を調えるのか?」と不思議で仕方がなく、当時は『とにかく、どうにか抜いてやろう』とずっと考えていました。



こんにちは、丸新本家・湯浅醤油(有)の新古敏朗です。この間は涼しい風が吹いていたのに、もう日中は汗だくになるくらいお日様が照っていますが、体調崩されていませんか?



今年もまた、湯浅なすがまる大きく出来上がっています。実は湯浅本店にはちいさな家庭菜園があり、湯浅なすも育てています。今にもパンっとはじけそうなくらい丸くなったら、いざ食べごろ…ですが、また、湯浅なすは今年プレミア和歌山(和歌山県優良県産品推奨制度)に認定されました!

なすは古来より、夏バテ防止に良いと伝えられています。これからまた暑くなるので、湯浅なすや夏野菜のたっぷり入った金山寺味噌をもりもり食べて元気に過ごしてくださいね。

丸新本家株式会社・湯浅醤油有限会社  
5代目 新古敏朗

人工甘味料を入れない

今の造り方に変えたのは、自分自身小さいころアレルギーがあり、よく体に反応が出ていた為、『自分以外にも困っている人がいるのでは?』と思うようになり、**自然にかぎりなく近いものを食べてほしい**と思ったのです。

ではなぜ今たくさんの食品に人工甘味料が使われているのでしょうか?

実際問題、人工甘味料を使用するとコスト面で大幅に削減することができます。また、品質も保たれやすくなる為、世間の食品に対する不信感が多い中、今やなくてはならない存在であり、入っていて当たり前となっています。それでも、**どうしても昔からある調味料(砂糖・水飴)を使って、自然なままの金山寺味噌をご提供したかったのです。**

人工甘味料を使わずに仕上げた金山寺味噌は美味しい、人工甘味料特有の最後に舌に残る甘ったるさがなく、味切れがとてもよいものになりました。

また、3.11 関東大震災は、食品業界にとくに緊張が走った事柄です。当時一番問題視されていたのが米の問題。米は日本人にとって一番大事なものなので、普段仕入れている米屋に米がない状態で、探すのに苦労しましたが、震災後毎回必ず放射能の影響が無い米ということを自社分析しています。放射能の話をするのは「不謹慎だ」と言われたことも過去にありました。しかし、今こんな世の中だからこそ放射能検査を必ず毎回行い、みなさんに安心・安全をお届けするのが、弊社の使命だと考えております。

これからも、『みなさんにとて身近な存在であり、安心して食べられる昔ながらの味噌・醤油をご提供したい』そんな想いで、毎日ひとつひとつじっくり愛情込めて製造しています。



丸新  
湯浅

# がんばり屋さん

2人目♪ 店舗責任者

宮本 雅司 (37) さん

日頃どんな業務をされていますか?

観光バスの予約、見学の案内等です。

何をするときが一番大変ですか?

案内中の説明は、古来からの醤油の醸造方法以外に、歴史の話や、土地柄の話も関わってきます。たくさん知識量が必要になってくるので、毎日勉強しています。

やりがいは何ですか?

お客様の試食後、「美味しい!」と言って納得して買っていただいた時です。

自慢を教えて下さい。

やはり味が自慢。どこにも負けないという自信があります。

この先の目標などありますか?

この醸造蔵に来てたくさんのこと学んで、日本の文化をお客様自ら家族やお友達にお話できるよう、また、自慢に思ってもらえるよう、しっかりと僕がお客様にお伝えしていくことを目標としています。

宮本主任の  
~おすすめ商品~

今からの時期は特に  
おすすめですよ

柚子梅つゆは、さっぱりしていて暑い日にも食欲が湧きます。  
冷たい素麺や冷や奴、冷しゃぶなどにもぴったり!



しんニさん NEWS



金山寺みそラーメン  
出来ました!!

京都光華女子大学 短期大学部 ライフ  
デザイン学科の学生さん達の発案を、  
創業昭和25年、紀州梅を練りこんだ  
地元有田の製麺所、「株式会社ナルト」さんに  
実際に麺とスープをつくってもらいました!  
のど越しツルツルの細麺を、濃いめの  
金山寺味噌味スープでどうぞ。濃厚な  
味わいなのにサッパリ食べいただけます!

丸新本家 金山寺みそラーメン 2人前  
(麺110g×2、スープ45g×2)  
商品番号「88100」常温・賞味期限製造日より60日  
580円(税込)

お電話でお気軽にお求めいただけます♪

ありがとうございます  
しあわせの  
メッセージ

お客様にいただいた幸せメッセージを  
ご紹介します。すごくうれしいメッセージ  
本当にありがとうございます♡

昨年8月、立ち寄らせて頂いた  
工場で、魯山人を一口頂戴  
しました。衝撃でした。  
お醤油ってこんなに美味しい  
ものなのかなと目からウロコが  
落ちるようでした。  
今や家族みんなが魯山人の  
発売を楽しみにしています。  
(東京都 女性)

紀州湯浅・丸新本家さんの  
「くらびと」をお土産用に  
今年2月に5本200m1を購入し  
知り合いに知ってもらおうと  
渡したところ 全員から  
「うまい・美味しい」などの  
返事をもらい 喜んでいます。

(三重県 男性)



お問い合わせ時間が変更になりました!!  
9:30~17:30の間、平日・土曜のみです。



丸新本家湯浅本店

〒643-0004和歌山県有田郡湯浅町1466-1(R42沿)

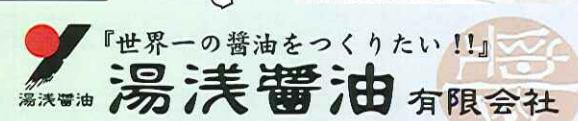
<http://marushinhonke.com>

丸新本家 湯浅醤油 で検索♪



丸新本家 株式会社

金山寺味噌・湯浅醤油・紀州南高梅製造元



『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♪

(見学お問い合わせ用 TEL : 0737-62-2100) まずはご相談下さい。