

地元大好き♥ みそ・醤油屋の しんこさん通信 ～第11号～

2015 年初夏発行

感謝!! おかげさまで 20 周年

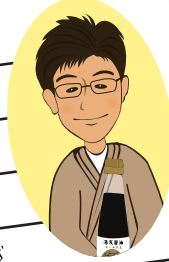


田辺店 〒646-0011
和歌山県田辺市新庄町
滝内2915-333
TEL: (0739) 25-5599

とれとれ市場 南紀白浜店
〒649-2201和歌山県
西牟婁郡白浜町堅田2521
TEL: (0739) 42-1051

これからも宜しくお願いします。

もうすっかり夏を感じるこの頃。
みなさま いかがお過ごしですか?
丸新本家・湯浅醤油(有)の新古敏朗です。



田辺店が5月に、白浜のとれとれ市場店が
7月におかげさまで 20 周年を迎えます。20 年という
長い間続いて来れたのも日頃からご愛顧いただいている
みなさまのおかげです。本当にありがとうございます。
これからも末永くよろしくお願いいたします。



燻し醤油、湯浅なすカレー、鯨の大和煮...と新商品も
続々登場♪今号も最後まで お楽しみください。
丸新本家株式会社・湯浅醤油有限公司
5代目 新古敏朗

復活した湯浅の
伝統野菜

新発売!!

湯浅なすカレー 中辛

湯浅なすの甘みとスパイスの辛味☆
フルーティーな味わい

昔、金山寺味噌が盛んに作られていた頃には和歌山の
茄子の 10%ほどを占めていた湯浅なす。今や 消費者も
生産者も減り、地元の人すら知らない絶滅の危機でした。
金山寺味噌に使い広めることで復活した『湯浅なす』。

お肉が入っていない
のにコクと旨み♪
フルーティでヘルシー!



実の詰まったどっしり丸いなすは、火を入れても
煮崩れせず、もちもちとした食感が残るのが特徴。
カレーに入れても、食感があり、とってもフルーティー。
なすを楽しんでもらうためにお肉が入っていないの
ですが、コクと旨みがあり、一度食べるとくせになる味。
化学調味料は一切使用していないので、
レトルトですが安心してお召し上がりいただけます。

湯浅なすカレー【商品番号】No.61051
1人前 200g **450 円** (税込 486 円)

カレー醤油【商品番号】No.28215
150 ml **400 円** (税込 432 円)

お好みで
カレー醤油を
かけるとさらに
美味し UP!



安全・安心を基本に、幅広い分野で優れた
県産品を「和歌山らしさ」「和歌山ならでは」
の視点で推奨する和歌山県有料県産品として
「プレミアム和歌山」に認定されています。



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

0120-345-193

〒643-0004
和歌山県有田郡湯浅町1466-1(R42沿)

丸新本家 湯浅醤油 で 検索

http://marushinhonke.com

『丸新本家・湯浅醤油』
facebook 始めました☆

湯浅醤油が燻製と出会った。



興水さまの
オシャレでかっこいい
隠れ家的燻製
ダイニングバー

～燻ししょうゆ～

30 ml (スプイトタイプ瓶)
1,350 円
(税込 1,458 円)
【商品番号】No.710110

200 ml (普通各瓶)
2,700 円
(税込 2,916 円)
【商品番号】No.710111

製造者: エンジ株式会社
煙事燻製工房軽井沢
賞味期限: 1 年



大人な時間の贅沢醤油。



お醤油が合うと言えば お刺身ですが、燻し醤油だとなんとも
言えない風味が増して、
一滴で違った味を楽しめます。
『チーズにお醤油???!』
似合わないように感じる二つも
チーズをさらに熟成させたような
深い味わいを堪能できます。
どちらも美味しいお酒の肴にぴったり。
お料理にも良いですが、大人の
とおきの楽しみの時間に
使っていただくと良いかも♡

【お客様の声より】
美味しい燻製は大好きなので、
知人に勧められ買ってみました。
似た製品が何種類あったのですが、
食通の知人の一押しだったので
豆腐サラダにかけたり、
納豆のタレにしたり、黄身だけの
卵かけ御飯、ゆで卵、いろいろ
楽しんでます。(50代/女性)

『素材自体の旨味を引き出すために“煙”をあてる』

料理人であり、赤坂の燻製専門店『燻』のオーナーシェフでもある 興水治比古様
(通称クマさん、上記写真左) とのご縁をいただき、「風の仕業」の製造部門であるエンジ(株)と
湯浅醤油がコラボで作った特別な醤油。

テレビ『ソロモン流』で紹介される程の高い技術力を持つ独自の“冷燻”製法で、
醤油を熱で劣化させることなく、湯浅醤油が驚きの美味しさに仕上がりました!
湯浅醤油の旨味と煙の旨味が合わさり、1滴で料理に“魔法”をかけてくれる楽しい醤油です。
是非、色々なお料理にお試しください。

一滴で料理に「魔法」を!

燻ししょうゆ

おいしく 食べることで
缶詰製造を応援する
新しい形の復興支援。

震災から4年 少しでも長く継続的に支援したい!!

東北復興支援企画

第2弾

2015年3月11日
販売スタート!!

宮城県石巻市
海の幸の缶詰加工
『木の屋石巻水産』



コラボ



醤油発祥の地
『湯浅醤油』



蔵見学やお買いものに
来られたお客様に
「魚がおいしいなあ〜!」と
幾つもご購入頂いています。
特に50代〜70代の
方に大人気!

Collaboration
やまとに
くじら
鯨の大和煮

『生一本黒豆醤油』使用

55年以上変わらない木の屋石巻水産の伝統・看板商品
『鯨の大和煮』を湯浅醤油の生一本黒豆で味付け。
元々、ファンとリピーターの多い商品がパワーアップ♪
昔なつかしい味で噛む程にうまみがでる鯨肉。しょうがの
効いた甘辛い醤油味は、食欲をそそります。



木の屋社員と総勢1000名ほどの
ボランティアの方々の協力の下、約50万缶を発掘。
ラベルはダメになりましたが、1つ1つを丁寧に
洗浄して『発掘缶』と名づけ販売しました。
「震災の記憶から立ち直り前を向いて歩きたい」

「工場はなくなってしまったけど 少しずつでも復興を進めたい」という想いをこめて。
発掘缶は、ラベルは剥がれた裸缶でしたが、各地で温かい言葉と一緒に購入されました。

自社工場生産再開! ～震災から4年。共同企画～

2013年末、内陸に新工場を設立。
少しずつですが、自社生産が再開しました。

震災から4年目を迎える2015年。
新たな取り組みとして、湯浅醤油をはじめとする
全国の老舗醤油蔵・味噌蔵と一緒に 美味しいお醤油・
お味噌を使った 新商品を開発。



新工場にて従業員皆で感謝と
嬉しさを込めながら 鯨肉の下処理
から缶詰までをしています。津波で
流されず残った 缶詰のフタを締める
『巻締め機』も、修理をして再び
現場で活躍しています。

鯨の大和煮
湯浅醤油コラボ缶



【1缶 170g 入】商品番号: 61203
¥600- (税込み ¥648-)

【3個セット】商品番号: 61205
¥1,500- (税込み ¥1,620-)

ご購入は...

湯浅本店、田辺店、丸新本家のWEBショップから。
丸新本家で検索

～東北復興支援企画への想い～

我が町も昔、津波の被害のあった場所で、地元では津波の
勉強会もしていました。しかし、TVなどで実際に起こった津波の
映像や被害状況を見るときちゃんとわかっていなかったと感じ震え
上がる思いでした。一時的な支援は誰もが出来る事ですが、
次第に忘れ去られてしまいます。

『継続して支援できることは何か』

『少しでも長く、継続的に商品やサービスを販売できないか』
と思い、今回の出会いに即決し、支援活動に参加致しました。



ひとりでも多くの方にご賛同頂き、支援の為に、
是非1度だけでなく、何度も買って頂きたい。
そして、お友達やお知り合いの方にもご紹介
やプレゼントをして頂けると嬉しいです。

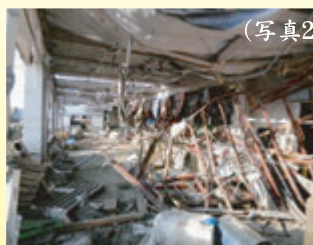
湯浅醤油(有)代表 新古敏朗

～木の屋石巻水産とは～

宮城県石巻は日本でも有数の漁業水産加工の港町。
「木の屋石巻水産」は、1957年「鯨の大和煮」の
缶詰からスタート。三陸沖の旬の海の幸を缶詰にする
水産加工業として、長年 地元石巻を中心にたくさん
の方に愛され 人々を笑顔にしてきました。(写真1)

海の見える石巻港からほど近くにある会社と製造工場。
津波により流された工場は跡形もなく、本社も瓦礫が
詰まりとても使える状態ではなくなりました。(写真2)

石巻港のシンボルマークでもあった 創業当時から作り
続けている缶詰と同じデザインの「巨大鯨の大和煮
缶詰」のタンク。(写真3) 200t以上の魚油が入って
いたにも関わらず、元にあった場所から500mほど
離れた場所に流されて 転がっていました。(写真4)



震災前 (2011.3.5) → 震災後 (2011.4.16)



～発掘缶から復興へ～

津波ですべて流されたと思われた缶詰ですが、震災から半月後、工場跡の
瓦礫に埋まっているのを発見。泥だらけで傷だらけ...でも、中をあけて食べて
みると中身は無事でした。まだ支援物資が充分に行き届かない避難所で、
津波に流されてきた木の屋の缶詰を食べて多くの方が元気を取り戻しました。

「避難所で元気をくれた「缶詰」。この缶詰を発掘し、
一人でも多くの方にお買い上げいただくことが出来れば、
石巻復興のための資金を
自分たちで集めることができるかも知れない!」

親子で楽しむ
体験
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～
8～10月の開催ご案内

定員 / 各回30名 時間 / 10時～12時 (予定)
参加費 / 13歳以上 2,000円 (税込)
※12歳以下のお子様については体験料として500円(税込)をいただいております。ただしお持ち帰り分はございませんので予めご了承ください。
なお、お子様だけの参加はご遠慮ください。

8月 8月2日(日)
紀州伝統野菜湯浅なすを使った
『金山寺味噌づくり』
金山寺味噌 500gお持ち帰り
※試食もあり

9月 9月13日(日)
お正月用自家製
『白味噌づくり』
白味噌約1.5kgお持ち帰り
※試食もあり

10月 10月4日(日)
地元なれ寿司作り名人に習う
『本格なれ寿司づくり』
お持ち帰り分あり
※参加費は未定

日本や地元湯浅で生まれ育った文化を大切にしたい。
ただ、作り方を伝えるだけじゃない。
本当に【文化を伝えられるカルチャースクール】でありたい。
そんな思いから2014年11月よりスタートした丸新発酵蔵部。
おかげさまで地元の方をはじめ、たくさんの方々にご参加・
ご好評いただいております♪

呼んでください☆出張もいたします!
現在開催・募集が決まっているのは、8～10月の
3回ですが、その他にも出張カルチャースクールも
承っております。内容は金山寺味噌、白みそ、醤油、
豆腐づくりなどお好きなものを☆お気軽にお問合せください。

お問合せは ☎0737-62-2267

一緒に楽しく作って♪
ご家庭で美味しく♡
あなたのご参加
お待ちしております♪

担当の
宮本です!