

地元大好き♥ みそ・醤油屋の しんこさん通信

～第12号～ 2015年秋発行

世界中に本物の
日本の味を伝えたい!
～タイ・バンコク編～



9月2日～5日でタイ バンコクで開催された
『フード&ホテル タイランド』という展示会。

和歌山の企業4社（果物屋さん、魚屋さん、お酢屋さん）と一緒に『プレミアムジャパンフード』というブースを出展してきました。最終日以外は業者さん向けのため、タイでの飲食店やホテルなどで使いたいと思ってもらおうきっかけづくりがひとつの目的です。シェフのコンクールも同じ会場で行われていて、たくさんの方に醤油や金山寺味噌を見ていただきました。盛況だったため、展示会用にタイ語で作った名刺やパンフレットが1日目でなくなり、急遽現地で作り足すという事態も。

もうひとつの大きな目的は「自分たちの作っているものが
タイで受け入れてもらえるのか？通用するのかどうか」を自分の目で確かめること。

樽仕込み、白搾り、魯山人など様々な醤油を持っていた中でも、「生一本」と「燻ししょうゆ」は特に人気がありました。意外だったのは、海外の方には受けが悪いのではないかと懸念していた「具だくさん金山寺味噌」や「塩麹」が好評だったこと。何事も実際にやってみないと分からぬもんだなあと感じた瞬間でした。

今回は販売ではなく、試食のみと聞いていたのですが…来られていた方の『買いたい』という声も多く、会場のあちこちで販売がスタート。タイで販売する際は日本の「2～3倍の価格」になります。試食でいくら美味しいと言ってくれても本当に買ってくれるんだろうか？不安もありました。

それでも、「美味しい」「他では手に入らない」とご購入いただきました。バンコクの月平均給与は5万円程度。ものすごい格差のある社会です。買える人からすれば、美味しいものは欲しい、たとえ高価なものでも。万国共通ですね！

今年も残すところわずかですね。
みなさまいかがお過ごですか？
丸新本家・湯浅醤油(有)の新古敏朗です。

私たちの醤油は、日本の醤油生産量のたった0.015%、数字からしても、本当に小さな醤油屋です。醤油発祥の地湯浅で、『世界一の醤油をつくりたい』と看板にかけ、高品質でおいしい醤油を追求し、昔ながらの製法でまじめに一から作っています。お客様に蔵見学や体験をしてもらったり、子供達への食育やカルチャー教室で指導させてもらったり、色々な活動をしていて、マスコミなどから注目を受けています。想いは一つ。皆様に愛される湯浅醤油・味噌をつくること。今後共よろしくお願い申し上げます。

丸新本家株式会社・湯浅醤油有限公司
5代目 新古敏朗



9月
27日
づまいッ!

具が大きいから、食べるたびに食感が違って楽しい♪

具だくさん金山寺味噌
270gカップ [商品番号]No.17027
629円(税込679円)
540gカップ [商品番号]No.17054
1,239円(税込1,338円)



↑湯浅なすと金山寺味噌の材料



NHK出演しました♪

「金山寺味噌」づくりが盛んだった湯浅。番組では『町の伝統野菜【湯浅なす】を復活させた金山寺味噌メーカー』として紹介されました。100年くらい前は、湯浅町では全部「湯浅なす」を使っていました。一般的なすと比べて、果肉の密度がほぼ倍あるため、漬け込んでしっかり歯ごたえが残るのが特徴です。しかし、育てるのが難しい湯浅なすは、作る農家さんが激減。



5年前、たまたま八百屋さんに並んでいた湯浅なすを発見し、食べてみて、あらためてその美味しさにびっくり!

『申し訳なかった』
『これを残さないと本当の湯浅の金山寺味噌と違う!!』
と語る5代目新古敏朗。

地元農家さんに呼びかけ、復活を目指ましたがやはり一般的なすに比べ生産量は上がらず。少しずつ農家さんの数、生産量も増え、今ではすべての金山寺味噌に湯浅なすを使えるようになりました。作ったなすは、ほぼ買取り。価格は2倍ですが、妥協はしたくない。農家さんも喜んで湯浅なすを作ってくれていますし、一緒にこれからも守っていきたいと思っています。

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
〒643-0004 和歌山県有田郡湯浅町
1466-1(R42沿)

いいね!
お願いします^~^

『丸新本家・湯浅醤油』
facebookページも
見てくださいね☆



5年を経て商品化が実現 日清『行列のできる店のラーメン 和歌山』に 湯浅醤油が採用!!

『弊社の和歌山ラーメンに、和歌山の老舗醤油屋として湯浅醤油さんの醤油を使いたい』と
日清さんからお話を頂たのは5年前のことでした。あの有名な商品とのコラボのお話はとても嬉しかった
のですが、必要な量を聞いてびっくり!『うちの醤油がなくなる!』正直そう思いました。

今回採用された醤油は、杉樽仕込みの『蔵匠 樽仕込み』。1年半以上熟成させて作る濃厚な
醤油です。気温の低い時期のみの仕込みのこともありますし、日清さん用に仕込んで来上るのは、

最低でも2年かかる。うちの場合、1から作っているので、
たとえ少量だとしても2年は待って欲しいと頼み、

5年がかりでやっと実現したのです。

スーパーやコンビニのチルドコーナーを探してみてください。

濃厚で美味しい♪醤油とんこつラーメンです!

新発売!!

コラボ♪



*ラーメンは当店では販売しておりません。



コラボラーメンにも使用している 蔵匠 樽仕込み
国産丸大豆使用のこだわり湯浅醤油

[商品番号]No.48320 200 ml 450円(税込486円)

[商品番号]No.48372 720 ml 1,000円(税込1,080円)

[商品番号]No.48318 1.8 l 2,200円(税込2,376円)

ご存知ですか?!

みそ汁の効用

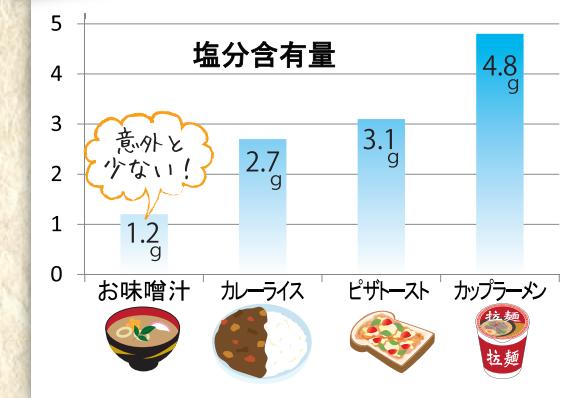
みそ汁は大好きなのに、和食離れが
進んでいる若い世代よりも、中高年の
みそ汁の消費量が少ないという驚きの結果が出ています。

和食の弱点は塩分が多くなりがちなこと。生活習慣病に
つながる塩分の取りすぎを気にしているからだそうですが、
実は大間違いなんです! みそ汁を1日1杯飲む程度であれば、
身体の代謝には何ら影響がなく、

動脈硬化の程度を示すCAVI値は
むしろ低下する。また、胃がんの
発生率を抑えるだけでなく、進行を
遅らせるというエビデンスもあるそうです(広島大学 渡邊敦光名誉教授)。
人体には、塩分は必要です。みそから摂取した塩分は、血圧への
影響も少なくなる上、みそ汁に入れる具を多くしたり、カリウムの多い
緑黄色野菜やいも類、海藻類を入れることで、塩分の排出効果が
高まり、みそ以外で摂取した塩分への対策にもなるそうです。

参考:時事ドットコム

みそ汁には、ビタミン、ミネラルなど豊富に含まれ、その効果で健康にプラスの影響があるという研究結果も
出ていますし、海外でも評価が高まっています。健康な食生活のために、美味しい「みそ汁」を飲みましょう♪



おかげさまで
1周年!

伝統を楽しむ
体験スクール

定員 / 各回30名 ※要予約

時間 / 10時~13時(予定)

参加費 / 2,000円~(税込)

丸新発酵蔵部

～やってみそ!始めましょうゆ会～

2014年11月よりスタートした丸新発酵蔵部も、おかげさまで1周年♪ 地元の方をはじめ、
子どもさんから大人の方までたくさんご参加いただき本当にありがとうございます!



次回開催
ご案内

1月

1月24日(日)

お家で打ちたてを楽しもう♪
『手打ちうどんづくり』
(お持ち帰り分あり)
2,000円(税込)



一緒に楽しく作って♪
家庭で美味しい♪
あなたの参加
お待ちしております♪



詳細は
こちらから
HPが
出来ました♪



丸新発酵蔵部

検索

2月

2月日程未定

料理人であり燻製専門店
「風の仕業」のオーナーである
輿水治比古さん直伝
『燻製しましょ』
燻製のプロに教えてもらいうれしい機会です♪
スケジュール要チェック!(*▽*)



ありがとうございます♪
ご参加いただいた
感想や声



子どもたちも楽しく興味をもつて
ニシガ(西賀)であります。ありがとうございます♪
きちんとじみそのたまごみ
べはとがおりしかった
をくわんじみそがでさたら
食べてみたよ (和歌山県
親子)

醤油作り体験(ほしゅけつ)はとても良いのが
わざわざで、出来上がりが楽しめます。
野菜を切るのを楽しめた
もう1回来てみたいです。
うどんも来たいです。
(和歌山県男性)

野菜に塩を加えても良いのか
わざわざで、出来上がりが楽しめます。
野菜を切るのを楽しめた
もう1回来てみたいです。
うどんも来たいです。
(和歌山県親子)

子供も簡単にでき?
おだんごにぬめたりあるのが
樂しかった様です。
家でうどんアレンジして
樂しかったと思います。
(和歌山県女性)

お問合せは

これからの日程や詳細、
過去の履歴や様子など、詳しくは
ホームページをご覧ください。

0737-62-2267