

地元大好き♡

みそ・醤油屋の

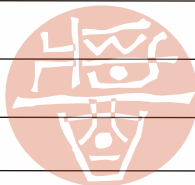
しんこさん通信 ~第13号~

2016 年春発行

寒さも少し和らいで 春ももうすぐそこまで。

季節の変わり目 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。



～ お客様各位 価格改定のお知らせ ～

平素は丸新本家・湯浅醤油の商品をご愛顧いただきまして誠にありがとうございます。

この度は大変心苦しいお知らせをさせて頂くこととなりました。

弊社は、創業以来、原材料の品質にこだわり、安心・安全に召し上がって頂ける高品質の商品の提供に努めて参りました。これまで、企業努力で価格を上げずに踏ん張っておりましたが、昨今の原材料から包装資材に至るまでの価格高騰、特に数年にわたる国産大豆の高値維持は非常に厳しいものがあり、従来の価格を維持するのが難しくなりました。

つきましては、誠に不本意ながら、平成28年4月1日より販売価格を変更させて頂きます。勝手ながら、従来価格でのご注文は、3月31日15時までとさせて頂きませんが、混雑も予想される為、お早めのご注文をお願い致します。

弊社といたしましては、これからも品質の維持とサービス向上など、さらに努力していく所存ですので、今後とも変わらぬご愛顧を賜りますよう宜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

3月31日(木)15時迄ご注文受付分は改定前の価格にてご提供します。

※なお、こちらのご注文の「お届け指定日」は平成28年4月30日までに限らせていただきます。あらかじめご了承ください。

3月13日(日) 9時30分～16時



万博公園
自然文化公園

ぜひ ご家族やお友達とお越しください♪
会場でお会いできるのを楽しみにしています!!

煮付け醤油
濃口・淡口
について

商品ラベルの変更を
予定しているため、
新パンフレットへの
掲載を一時的に
外しております。
価格表には
掲載しておりますので
ご覧ください。



無添加・昔ながらの手作りの味
国産 らっきょう 甘酢漬け

100g **381円**(税込411円) 【商品番号】No.64810
180g **705円**(税込761円) 【商品番号】No.64618

～パンフレット未掲載商品について～
これらの商品を今まで
ご愛顧頂きましてありがとうございます。

『金山寺味噌・湯浅醤油』の製造業務が
大変忙しなり、それらの業務に専念していく為、
誠に勝手ながら現在の在庫を持ちまして

販売終了とさせて頂きます。

ご注文はお早めをお願いします。



とろりとしたコクとうまみが特徴。
くらびと 二段仕込み
200ml **1,000円**(税込1,080円)
【商品番号】No.22020



にんにく、フライドオニオン、ゴマ、
ラー油などが入ったピリ辛のもろみ。

このもろみうまいジャン

140g **505円**(税込545円) 【商品番号】No.13814



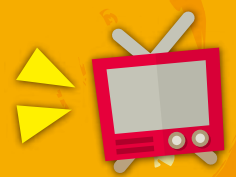
生姜が入ったピリ辛あま口もろみ
生姜のもろみちゃん

150g **381円**(税込411円) 【商品番号】No.13915

3月

朝日テレビ系の
TV番組で
放送予定

※放送日時や内容など
は未定ですが、
放送前に facebook や
ホームページなどで、
お知らせしますので
チェックして
くださいね！



くせになる味。釜炊きの無添加☆
有田みかんジャム

140g **400円**(税込432円) 【商品番号】No.06814



2014年6月、モンドセレクション授賞式に
出席する際、ワインの生産でも有名なフランスのボルドーへ。

通常ではお会いすることの出来ない有名なワイナリーの
オーナーさんや生産者さんにアポイントメントを取り訪問しました。
地域・気候・製造方法・ワイン品種等が全く異なるワイナリーさんを8軒巡りましたが
「必ず新樽で熟成させる」という1つの共通点を見つけました。
「もし、このワイン樽で醤油を熟成させるとどのようになるのか？」と
好奇心と探究心にくすぐられ新品のワイン樽を現地で購入し、日本まで直送しました。



2014年6月

2015年魯山人仕込み

1年熟成



2015年6月

ワイン樽へ移し、再び熟成

8ヶ月



2016年2月

熟成した生しょうゆを開封

瓶詰めて
『ワイン樽仕込みの
魯山人醤油』
完成!



味はまろやかで濃い旨みと深みがあり、芳醇な香りが際立つ
逸品!通常の火入れした魯山人とはまた違った美味しさ!

「これを生のままでお届けしたい!!」

ワインのようにろ過をせずにビン詰めしました。

「是非、味わって頂いて
感想をお聞かせください!!」

400本
限定!!

ワイン樽熟成 生魯山人醤油

200ml (透明箱入り) 1,500円(税込1,620円) 【商品番号】 No.20825

ワイン樽のほとんどは繊維が細かく頑丈で漏れにくい
オーク材で、淡い黄金色とバニラやナッツの香ばしい
香りが特徴です。更に、新樽を使用することにより
オークタンニンの成分がワインに染み込み味に
まろやかさと深みが出るそうです。当社の最高傑作
の醤油、魯山人をワイン樽に詰めて低温で8ヶ月
熟成することにしました。

2016年2月。

20ヶ月の時を経てワイン樽醤油を開封!



ワイナリー看板前にて

魯山人 2015 は、ご好評につき完売致しました

今年もこの季節が
やってきた!

ろさんじん
『魯山人』

お待たせしました! 3月23日発売!

シリアルナンバー&読本付き

限定 約 22,000本

200ml 1,400円(税込1,512円)

【商品番号】 No.20820



今年で5年目。無農薬・無肥料の国産原料を使用した奇跡の醤油。

たくさんのお声を頂く中でも特に多く
お声が寄せられるのが魯山人。
北大路魯山人の愛した醤油を再現
するべく作り始めてから早くも5年。
皆さまのお声は、毎年普通のお醤油
以上に手間暇をかけて作り続ける
原動力であり私たちの宝物です。
今年もぜひこだわりの味をご堪能ください。

早速そのままなめてみて、
その味の深さにおどろきました!
あっさりした中にも信じられない位
ウマ味とコクがあり最高の醤油です。

刺身や、冷や奴、魯山人すき焼など
色々試してみます。
とにかく素晴らしいお醤油です。

今までのしょうゆの味がくつがえされ
ました! 醤油でこんなに味が変わるのか!
普通のだし醤油よりも、おいしいです。
まろやかできつくない、立ったところが
ありません。何にかけてもおいしい
ですが、いつも食べている海苔巻が、
高級店のものかと思えます。記念品など
にも使えるそうです。

今まで食べたことがありません
でした。しょう油がこれほど
美味しいとは...というか
しょう油をかけたただけなのに
いつもと全く違ったお料理に
なった感じです。本当に感激
です!! これからも頑張っ
て下さい。



お土産で味噌としょうゆを頂きました。
お魚を味噌としょうゆの両方で頂きました。
どちらもたまらなく美味しくてご飯
の量が増えて困る程美味しかったです。
お食事が楽しみに成りました。実の所
食欲が落ちて心配していたのです...
この味噌としょうゆがあれば元から
安心です。有難う。 (大阪 女性)

毎朝美味しいお味噌で作った味噌漬けを
食べて老い二人元気に暮らしています。
あえみそは、味噌あえを作る時に味付け
の時間が省け、季節季節の野菜などの
味噌あえを楽しんでいます。
これからも美味しいのを作って下さい。
(大阪 女性)

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

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

『世界一の醤油をつくりたい!!』

湯浅醤油 有限会社

〒643-0004

和歌山県有田郡湯浅町1466-1(R42沿)

0120-345-193

丸新本家 湯浅醤油 で 検索

http://www.marushinhonke.com



『丸新本家・湯浅醤油』facebook

いいね! お願いします^^)

