地元大好き♥ みそ・醤油屋の しんこさん通信 ～第15号～

2016年秋発行

【TOPICS】
- ＊135周年記念イベント
- ＊新樽最新情報
- ＊冬ギフトランキング
- ＊限定コラボ商品
- ＊メディア情報
- ＊発酵蔵部
- ＊郷の味おかいさん

少しずつ寒さも増してまいりましたが
いかがお過ごしでしょうか？

さて、前回からお知らせしている「新樽プロジェクト」です。
昨年の今頃、決意して始めたもの。

135年前、初代の新古家スミおばあちゃんから始まった丸新本家。長年守り、受け継いできた醸造と「本物」を作る技と心を次の100年に残すため、大きな一歩となるプロジェクトが1年でほぼ形になったのも支えて下さるたくさんの方々のおかげです。この場をお借りして、御礼申し上げます。

今号ではこの時期にぴったりの紀州郷土料理おかいさんもご紹介しております。
是非、試してみてください。

丸新本家株式会社・湯浅醤油有限会社　5代目　新古敏朗

ただいま、絶賛企画中！ 135周年記念イベント開催決定しました♫

2017年
2月11日(土)＆12日(日)
10時～15時

日頃お世話になりご愛顧いただいているお客様をお招きして2日間のお祭りを企画しております♪
まだ先の日程ではございますが、是非、皆様で遊びに来て下さいね★

※ イラストはイメージです。
※ 当日は湯浅町役場が駐車場となり、会場までバスで送迎いたします。

新しく出来た樽と蔵のお披露目会も！

↑130周年イベント時の写真です。

関西最大級の木樽 重さ105トン、容量35,000ℓ 幅3m×高さ4.77m が3本完成!!

前回、夏号で新しい蔵と1つ目の木樽完成をお知らせしましたが、おかげさまで木樽の2本目、3本目も完成しました。（写真①）また、幾つかある旧樽のうち、1本の漏れがひどかったため今回新たに新しい木樽に生まれ変わりました。（写真②）新樽の仕込みも既にはじまっており、来年より皆様にお届け出来るかと思います。前回の見学通路対決はまだ結果が出ていませんが、旧社屋と新蔵の間にある木樽を見て頂くための屋根が出来上がりました♪

大樽で使用した木の不要分から作った椅子も♪
実際に制作した大樽のサイズをそのまま椅子にアレンジしたもの。
見学通路が完成次第、大樽付近に設置したいな～
と思っています(*^_^*)

2月の135周年イベントのお披露目や一般公開に向けて、さらに進化していきます☆公開をお楽しみに♪

冬のギフト人気ランキング

期間限定 12月10日※迄

※郵送でのご注文の場合12月10日の消印まで有効

配送先1件につき 通常8,000円以上のところ、税込5,000円以上で 送料無料!!

さらに税込8,000円以上で スタッフおすすめ商品1点プレゼント 届いてからのお楽しみ♪

【送料無料・おすすめ商品プレゼントについて】

通常8,000円以上の所、5,000円以上お買い上げで送料無料にするのは初の試みです。前回まで、先様送りやご自宅用などでプレゼントをしておりました内容を、今回は「送料無料」のお買い上げ合計金額を下げてのご提供としております。（※1配送箇所の合計金額が税込み5,000円以上の場合）

また、8,000円以上お買い上げでの「スタッフおすすめプレゼント」は**“ご自宅送り”のお客様のみ対象**となります。

モンドセレクションで連続受賞している最高金賞の醤油が2種類と金賞のゆずぽん酢の3本をセットに☆ギフトセットではいつも一番人気！『迷ったらコレ！』です。

NO.1 湯浅醤油 モンドセレクション金賞セット

▼各200mℓ

【商品番号】№82165　2,300円（税込2,484円）

数量限定 食べ比べセット

▲各350g

限定135セット

うす塩金山寺と具だくさん金山寺が木箱に入った、贈り物にも最適なセット♪
セット内容合計2,360円（税込）からお安くしているのでとってもお得!
【商品番号】№59170
1,806円（税込1,950円）

お鍋やおでんなどに大活躍！冬にうれしいセット

▼各500mℓ

NO.2 湯浅物語（中）

【商品番号】№53456　3,100円（税込3,348円）

お年賀にオススメ

▲各200mℓ
【商品番号】№82106
1,750円（税込1,890円）

湯浅物語（大）

▲500mℓ　▲700g木箱　▲500mℓ
【商品番号】№54415
4,700円（税込5,076円）

▼700g木箱　▼各200mℓ

『丸新本家と言えばこの商品！』という看板商品の詰まった美味しいところどりギフトセット♪

NO.3 プレミアム紀州ギフト

【商品番号】№54705　4,800円（税込5,184円）

カタログP33～P36もご参照ください。

ひとつひとつ こころを込めてお包みします!

ご贈答用のラッピング・お熨斗の宛名書きなど**無料**で**対応**致します。
お気軽にお申し付けください。

お電話でのご注文・お問合せはこちら⇩
お電話受付 AM9:30～PM5:30（平日・土曜のみ）
TEL 通話料無料 0120-345-193

商品のご質問などもお気軽にご連絡ください♪

24時間ご注文OK
FAX ご希望の商品、品番、数量、お客様のお名前やお届け先などをご記入の上、送信ください。 0737-63-5789
WEB 丸新本家 湯浅醤油 で検索♪ http://www.marushinhonke.com

丸新本家を知らない方にも知ってもらいたい。

コラボ商品続々!

スコーン
絶品しょうゆ味（湖池屋さん）

2016年9月5日発売

お近くのスーパーなどで
ぜひ 探してみてくださいね♪

からあげクン 湯浅醤油味（ローソンさん）

ご当地からあげクングランプリの
全国12エリアの1つに 湯浅醤油味が
選ばれました。販売期間に購入・
応援してくださった方、
本当にありがとうございました♪

それぞれ、写真の湯浅醤油を使用しています。

2016年
9月6日～26日
販売終了

メディア情報

動画はコチラ→

←社長ブログ10月2日からもご覧いただけます。

TVや雑誌など たくさんのメディアで
取り上げていただき感謝です!
TV放映をご覧いただけていない方にも、
いつでも動画をご覧いただける
QRコードのご案内です。PCでご覧になられる方は
ブログなどでもご紹介しております。

8/28 にっぽん真発見
(BSJAPAN 動画あり)

醤油ができるまでの工程、復活した湯浅なすや
湯浅なすを使った金山寺味噌について
取材していただきました♪

英語ですが、所々日本語もあります^^
動画はとてもキレイでお楽しみいただけると思います♪

「J-trip NHK」で検索
公式HPから9月5日放送分をクリックするとPCからもご覧いただけます。

9/5 J-Trip Plan
(NHK WORLD ※英語 動画あり)

世界で見られる番組のため英語です。
レポーターの方に、実際に蔵見学や樽入れ体験をしていただいた 生の感想をそのままお届け☆
見学を考えていらっしゃる方にもおすすめです!

9/12 よーいどん
(関西テレビ 産地の奥さんごちそう様!内)

※動画はありません。

ぜひ、ご覧ください♪(*^-^*)

今年もやってきた★ この時期の楽しみ!

旨みたっぷり♪
火入れしない生の軽やかで
まろやかな風味をお楽しみ下さい

希少価値の高い
冬季限定 しぼりたて生湯浅醤油

販売は11月中旬頃予定! ご予約 承ります♪

※開栓後は要冷蔵

200mℓ【商品番号】No.48321 650円（税込 702円）

絞ったまんま!だから、酵母が生きています◎

ありがとう♪ しあわせのメッセージ

今回はいつもと違う形でのサービスとなりますがよろしければ、メッセージと合わせて、是非 あなたのお声をお聞かせ下さい。

お客様にいただいた 幸せメッセージをご紹介します。

湯浅しかお店がない頃よりのファンです。田舎からの帰途、高速を一度降りて御社の商品を求めさせて頂きました。"むらさき"じゃないとお刺身がおいしくないんですから。結婚して田舎が遠くなっても取り寄せさせて頂いて知り合いにも分けています。金山寺等もとてもおいしく頂いておりますよ♪ （大阪府 女性）

郷土 紀州・湯浅に伝わる、原点の味
おかいさん

一般的に「茶がゆ」と言われますが、和歌山では昔から「白いご飯の代わり」に食べる人も多く「おかいさん」と呼ばれ親しまれてきました。
狭い耕地面積と過酷な年貢の徴収により困窮を極める中、少量のお米でも満足感を得られるおかいさんが生まれました。
金山寺味噌、梅干しやお漬物などをプラスしながら、楽しみ受け継がれてきたのです。
歴史と文化が詰まった、ふるさとの味。

おかいさん（茶がゆ）の作り方

① 鍋に水1～1.2ℓとほうじ茶のティーバッグを入れ、茶を沸かす。
② ①が沸いたら、洗った米0.5合を入れて**中火**で約20分（フタをせずに、**混ぜない**のがコツ★）
③火を止めて、10分蒸らして出来あがり。

※パンフレットのP22にも作り方掲載しています。

食欲がないときや年末年始で疲れた胃腸にオススメ

家庭によって多少作り方が異なります。
使用するお茶は、ほうじ茶がスタンダードですが、番茶や紅茶など、いろんなお茶でアレンジしても楽しめます。

ぜひ、あなたのご家庭でも「おかいさん」をお楽しみください。

伝統を学び体験するカルチャースクール 丸新発酵
丸新発酵蔵部
～やってみそ！始めましょうゆ会～

開催ご案内

定員/各回30名 ※要予約 大人の方もお一人様から体験出来ます!

子供さんはもちろん、最近は海外からのお客様も体験に来られています!

My醤油づくり（しょうゆ蔵見学 樽入れ体験付き）

9時～16時の間、所要時間約60分程度
参加費 お一人さま1,080円※完全予約制

3/12（日）
一流シェフと一緒にステキなお料理を体験!
第15回『赤間シェフを迎えて』
詳細はまだ未定です。お楽しみに!
決定次第HPなどで告知致します。

詳しくはホームページでご覧ください。

丸新発酵蔵部 検索

お電話受付時間 9:00~18:00 ☎0737-62-2100

湯浅本店 湯浅醤油 醸造元(国道筋)
九曜蔵見学お申込は 0737-62-2100
和歌山県有田郡湯浅町湯浅1466-1
無料駐車場 バス7台相当

田辺店
0120-345-124
和歌山県田辺市新庄町滝内2915-333
無料駐車場 乗用車4台

とれとれ市場店
和歌山県西牟婁郡白浜町堅田2521
無料駐車場 777台