

地元大好き♥ みそ・醤油屋の しんこさん通信 ～第16号～ 2017年 夏発行

- 【TOPICS】
- * 話題の甘酒特集
 - * 壁アート完成！
 - * 丸新まつり感謝
 - * 発酵蔵部
 - * メディア情報
 - * 金山寺味噌サンド

こんにちは。暑くなりましたね！
いつもありがとうございます！新古です。
お陰様で、「丸新まつり」も盛況のうちに終了することが
出来ました。感謝致します。新樽も外からご覧頂けるよう
にもなっていますので、是非お越し下さい。

さて、本号では、この時期だからこそ伝えたい新商品や甘酒について、甘酒の
アレンジレシピ等盛りだくさんです。醤油・金山寺味噌・麴など愛情込めて作った
もので皆様が暑い夏を元気に乗り切るお手伝いが出来れば嬉しく思います。
私にとっては、この夏も色々な活動が目白押しです。
是非、ブログ等をフォローして頂けると幸いです。
丸新本家株式会社・湯浅醤油有限会社 5代目 新古敏朗



今話題の
『飲む点滴』
こうじ

甘酒

栄養補給をする点滴に匹敵すると言われる甘酒。
栄養がたっぷり入ってるだけではなく、

甘酒の栄養成分

- * 葉酸
- * ビタミンB1
- * オリゴ糖
- * ビタミンB2
- * 食物繊維
- * ビタミンB6
- * システイン・アルギニン・
グルタミンなどのアミノ酸
- * コウジ酸
- * ブドウ糖



便秘解消

美肌・美容

ダイエット

など、
女性には特にうれしい飲み物なんです♡

甘酒には「酒粕」を水で溶き砂糖を加えたものと、
「米麴」を発酵させたノンアルコールの天然の甘みを
持つものの2種類があります。ぜひ、毎日美味しく飲んで
キレイで健康に夏を過ごしていただきたいです♪

※甘酒に含まれるブドウ糖はカロリーが高いため、ダイエットを目的とされる方は
1日 200 ml くらいまでを目安にお飲みください。

新

みかん甘酒

砂糖不使用

ノンアルコール

国産米
使用

和歌山県有田産
みかん果汁使用

美容と
健康に♡
甘酒が
苦手でも
飲みやすい
さわやかで飲みやすい♪

有田みかんと米麴と
お米だけで作りました。



なにかとご縁のある早和果樹園さんと「甘酒にみかんを
入れたら美味しいんじゃないか？」と話し合ったのが始まり。
構想より半年、果汁を入れる割合を2社で何度も試作を
重ねて完成しました。冷やして注ぐだけで手軽に飲める
のも魅力のひとつです♪

地元 有田で美味しいみかん栽培に
こだわられている早和果樹園さん。
『味ーしほり』『飲むみかん』など
原料の美味しさを生かしたジュースも
有名です。



【商品番号】No.643975 500 ml 1,000 円 (税込 1,080 円)

権入れ体験部屋などに 和歌山の画家まつおさんによる壁アートが完成♪

【制作途中】

フリーハンドでたくさんの「まる」が集まってできる
独特の画風で和歌山の駅などをペイントアートされ
ている画家まつおさん。ご縁をいただき、壁アートを
施していただきました！よく見ると、まるに混ざって
黒豆や大豆・麴菌も☆下書きなして描いていく
様子は凄いです！

まつおさんの Facebook は
こちらからご覧いただけます。



6月より公開予定!!

どんな風に仕上がったか お楽しみに(*^-^*)



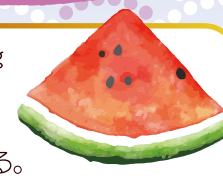
甘酒 アレンジレシピ



スイカ甘酒
スムージー

【材料】濃厚甘酒：大さじ2、スイカ：約100g
(好みによって調整してください)
水(牛乳・豆乳でもOK)：150cc

【作り方】スイカは種と皮を取り、身だけにする。
ミキサーに甘酒・スイカ・水を入れて混ぜるだけ☆



冷やし甘酒

【材料】濃厚甘酒：大さじ2
水(牛乳・豆乳でもOK)：200cc

【作り方】材料を参考に、飲みやすい濃さに
うすめて 冷やしたら完成です♡

甘酒ティー

【材料】冷水：100cc
濃厚甘酒：大さじ2
ストレートティー(IC)：100cc

【作り方】ミキサーに甘酒と冷水を入れ、
甘酒の粒を潰す。グラスに注ぎ、
上からストレートティーを注ぐ☆
※写真とレシピは1：1の割合です。

【飲み方】マドラーでかき混ぜながら飲む。



甘酒と紅茶を
好みの割合で
お召し上がり
ください！

いちご甘酒スムージー

【材料】濃厚甘酒：大さじ2、氷：ひとにぎり、
水(牛乳・豆乳でもOK)：180cc
いちご：3～5個(大きさ・好みによっ
て調整してください)※冷凍いちごでもOK

【作り方】氷をあらかじめミキサーで砕き、
甘酒と水を入れる。葉を取り除いた
いちごを入れ、ミキサーで混ぜて出来上がり♪



生米麴 5合 (約800g) 袋入り

冷凍便

【商品番号】No.A1102 750 円 (税込 810 円)

賞味期限：3ヶ月 (出来るだけ早くお使い下さい)
保存：冷凍庫 (0℃以下)

生麴を使って

手作り濃厚甘酒

【用意するもの】

- ・炊飯器
- ・ふきん
- ・温度計

※保存は冷蔵庫で2週間を
めどにお召上がり下さい。

【材料】生米麴 400g + お湯 (80℃) 400cc

*お湯は一度沸騰させて 80℃まで冷ましてください。
*こつしは 手で直接触れないようにご注意ください。

【作り方】

- ①殺菌した炊飯器、またはヨーグルトメーカーの容器に
冷凍したままの米麴とお湯 (80℃) を入れる。
- ②A、炊飯器の場合⇒保温スイッチを入れ、清潔なふきんなどをかぶせる。
B、ヨーグルトメーカーの場合⇒設定温度を 60℃ に設定。
- ③途中かきまぜながら 6～8時間程おく。



本造り あま酒濃厚 320g

冷蔵便

【商品番号】No.A1632 380 円 (税込 410 円)

賞味期限：2ヶ月 保存：冷蔵庫



そのまま食べたり、
お砂糖の代わりに♪

濃厚甘酒が出来ます。お好みに合わせておすすめしてお召し上がり下さい。

明治14年創業
丸新本家
135周年
(新)

丸新まつり

おかげさまで ありがとう
大盛況! ごさいました!

2月11・12日と、2日間に渡り135周年丸新まつりを行いました。
この5年で新しくなったお店や見やすくなった蔵見学コース、新商品
(みかん甘酒、ハラルフレンドリー醤油)そして 直径3m×高さ約5m
という関西最大の木の新樽もお披露目いたしました。



ラーメン、お寿司、日本酒、まぐろ解体、チーズ...など美味しい
フード。醤油を使った和菓子作りをはじめ、様々なカルチャースクール。
コンサートにダンス、太鼓等、色々な方々に助けていただき無事
終えることができました。たくさんご来場いただき、誠にありがとうございました。



TVで紹介されました☆

メディア情報

1/27 8時
TBS テレビ「ビビット」

出演者: TOKIO 国分太一、真矢ミキ etc
カトシゲのお取り寄せハウスのコーナーで
「簡単に燻製料理ができる醤油」として
燻しょうゆを紹介していただきました♪

【商品番号】No.710111 200ml 2,500円 (税込2,700円)

3/18 14時54分 読売テレビ
「コシ見な人生
半分損してる!?!」

出演者: かまいたち、やすとも etc
街の人から「これ知らな、人生半分損してんで!」という事を尋ねて
その中からナンバーワンを決める番組。和歌山・湯浅町の地方名産品
として紹介されたうす塩味金山寺味噌を使ったサンドイッチ
を試食★美味しいと絶賛していただきました♪

お家でも試してみてくださいね♡

うす塩味 金山寺味噌を使った サンドイッチ

【作り方】

- ① 食パン2枚にそれぞれマヨネーズを薄く塗ります。
- ② ①の上に金山寺味噌を大さじ1程度全体に塗る。
- ③ きゅうりなら薄切りに、レタスならパンにはさみやすい
大きさにするなどしてすきなお野菜をはさんで完成♪

お好みでチーズを入れたり、表面を
オーブントースターで焼くとさらにGOOD!

1/22 8時 フジテレビ
「KinKi Kids のブンブーン!」

出演者: KinKi Kids etc
武井壮持ち込み企画第2弾
「世界最強の喜びを KinKi Kids に紹介したい!」
〜美味しい餅の食べ方〜で
生一本黒豆が紹介されました。
試食して「美味しい」と言ってくれました!

【商品番号】No.28820
200ml 1,000円 (税込1,080円)

だし醤油	かき醤油	天然ゆず醤油
有機納豆のたれ	特級うまかつしみしょうゆ	湯浅醤油 生一本黒豆醤油

街の人に聞いた コシ見な人生半分損してる!?!地方名産品
(3) 和歌山県・湯浅町「金山寺味噌のサンドイッチ」

【商品番号】No.10027
270g 760円 (税込820円)
金山寺味噌のサンドイッチ

丸新発酵蔵部

～やってみそ! 始めましょうゆ会～

伝統を学ぶ体験する
カルチャースクール

あなたのご参加
お待ちしております♪

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!

開催ご案内 各回 11:00～13:00 (予定)
参加費: 2,000円 (12歳以下500円)

伝統野菜湯浅なすで作ろう!
金山寺味噌料理の試食付き

第18回 8/20 (日)
『金山寺味噌づくり教室』
大人一人につき400gお持ち帰り
持ち物: エプロン、三角巾、
ハンドタオル、1ℓのタッパ

お正月を手作りみそで迎えませんか?
具だくさんお味噌汁付き

第19回 9/17 (日)
『正月用白みそづくり教室』
大人一人につき1kgお持ち帰り
持ち物: エプロン、三角巾、
ハンドタオル、2ℓのタッパ

【醤油蔵見学、体験予約受付中!!】
どちらも 営業時間は 9:00～16:00

かい ※要予約
權入れ体験
費用: 300円
醤油のもろみを
かき混ぜる体験

※要予約
ペットボトルで
醤油づくり体験
費用: 1,080円
持ち帰ってから
約10ヶ月で完成

丸新発酵蔵部 検索

詳しくはホームページを
ご覧ください!!

ご予約は
☎0737-62-2100

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

湯浅本店 九曜蔵見学
湯浅醤油 お申込は 0737-62-2100
醸造元(国道筋) 和歌山県有田郡湯浅町湯浅1466-1
無料駐車場 バス5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