

地元大好き♥ みそ・醤油屋の しんこさん通信 ~第17号~

2017年 秋冬発行

【TOPICS】

- * 自然栽培と魯山人
- * 生醤油の時期到来
- * 丸新レシビ
- * 醤油チョコで賞
- * 発酵蔵部
- * メディア情報



NY日本食展示会にて。

こんにちは。今年ももう2ヶ月を切りましたが、いかがお過ごしですか？ 丸新本家・湯浅醤油(有)の新古です。9月23日、ニューヨークで最大の日本食展示会に出展してきました。「世界のトップに湯浅醤油と金山寺味噌を使ってもらいたい」とまだ本物の醤油を食べたことのない外国人や日本食レストランのシェフにPRしてきました。日本食は、海外で進化しフュージョン料理（日本食と外国の料理の中間）が登場し美味しい醤油の需要が高まっています。昼ご飯を食べる間もなく大盛況に終わりました。本号でも、醤油や金山寺味噌の魅力を少しでもお伝え出来ればと思っております。ぜひ最後までご覧いただければ幸いです。

丸新本家株式会社・湯浅醤油有限会社 5代目 新古敏朗

大自然で育った素材に感謝して作り続ける。

究極の醤油 魯山人

毎年、夏になると欠かさず行く場所があります。北海道十勝幕別町。5年前(2012年)に発売した魯山人醤油は「奇跡のりんご」で有名な木村秋則さんのお弟子さん折笠 健(ますらお)さんとの出会いがなければ叶わなかったかも知れません。

畑には種以外は何も入れない。
本来持ってる
自然の力だけで育てる。

木村さんの意思を継ぐ『自然栽培』。肥料や農薬、除草剤等を一切使用せず作物の持つ本来の能力を引き出す栽培方法です。折笠農場では小麦の下にクローバーが植えられ、肥料の代わりに根に栄養を与えます。

当初は作っていなかった醤油造りに欠かせない小麦も、何度も試行錯誤を重ね生産して下さるようになりました。その末に出来上がった魯山人醤油。

自然栽培の原料に感謝の気持ちを込めて、「原料の生産者さん」と「同じ想いで醤油や味噌造りを志す製造元さん」の集いを毎年北海道で行っています。

今年も残すところ数ヶ月、2017年分も僅かとなってまいりました。年末年始の食卓を囲むお料理と共に、魯山人醤油はいかがでしょうか。

【限定商品】
湯浅醤油 魯山人200ml (シリアルナンバー入り)
透明プラスチックケースに入ってお届けとなります。
【商品番号】No.20820 1,400円 (税込1,512円) ▶

折笠さん



↑もれなく魯山人読本が付きます♪

今年もできました♪今だけの味。

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

冬季
限定

希少価値の高い
しぼりたて
なま湯浅醤油

11月8日より販売スタート! 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)



しあわせのメッセージ

そちらの蔵へおじゃまさせていただいた時から、ずっと愛用させていただいています。「この生しょうゆを使うと、お料理が格段においしくなる!」と周りのお友達にあげても評判がとても良く、私自身も毎冬、おとりよせさせていただいています! これからもおいしいおしょうゆを作り続けてくださる応援しています!
(大阪府 女性)



お家で
カンタン♡

丸新
レシビ♪



白みそのかき玉鍋
〜隠し味はだし入り白しょうゆ〜

【材料】(約2人前)
(スープ)
・水 1L
・だし入り白しょうゆ 大さじ3
・白みそ 200g
・コチコジャン 大さじ3
・みりん 大さじ2
・酒 大さじ2

・キムチ 100g
・ニラ 1/2束
・もやし 1/2袋
・豚肉 200g
・鶏肉 200g
・豆腐 50g
・えのき 1/2束
・うすあげ 1枚
・ちくわ 1本
・中華そば麺 1袋

【商品番号】No.31040
450円 (税込486円)
▼白みそ400gカップ



【作り方】①スープの材料を鍋に入れる。
②鶏肉⇒豚肉⇒その他の具材を入れ、煮込み完成。

だし入り白しょうゆ 500ml 【商品番号】No.23850 700円 (税込756円) ▶



ふんわりはんぺんの
わかめ金山寺味噌焼き

【材料】(約2人前)
・はんぺん 1枚
・わかめ金山寺味噌 大さじ3
・青のり 少々
・かつお節 少々

【作り方】
①はんぺんにわかめ金山寺味噌をまんべんなく上に塗ります。
②青のり、かつお節をふりかけてトースターで2分焼いて完成。

まるでたこ焼きのような風味が口に広がります。

◀金山寺うす塩わかめ味噌 270gカップ【商品番号】No.12027 660円 (税込712円)

わかめ以外の金山寺味噌で
作っても美味しいですよ♪

冬はホットで

甘酒
アレンジレシピ♪

きなこ

抹茶

ココア
ココアパウダー

【材料】甘酒 60ml + お湯 40ml + 粉各 10g
(好みによって調整してください。)

【作り方】粉(きなこ・ココアパウダー・抹茶パウダー)を先に湯で溶きあらかじめお湯を入れた甘酒と混ぜて出来上がり。

手作り甘酒の
作り方は商品
カタログ P.31or
QRコードで
ご覧いただけます。



お手軽派さん向け 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



本格派さん向け

生米麹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)



インターナショナル
チョコレートアワードで
エス・コヤマ (es koyama)
燻し醤油チョコ 銀賞



インターナショナルチョコレートアワード、Milk chocolate ganaches or truffles 部門で兵庫県三田の小山ロールで有名なパティシエ エス コヤマ es koyama さんが作った「燻し醤油チョコ」が銀賞を受賞されました。

使用している燻ししょうゆは、湯浅醤油有限公司とエンジ株式会社のコラボ商品です。

今年10月 ロンドンでの世界大会にも出品されているので、その結果にも期待です♪



TV や雑誌で 紹介されました☆

×ディア情報

8/27 22時～ MBS
「林先生が驚く初耳学!」

出演者：林修 大政絢 加藤諒 澤部佑 etc
「今、女性に人気の超濃厚醤油」として「燻ししょうゆ」が紹介されました。スタジオでは卵かけご飯にして登場！「濃いというよりスモーキー」「美味っ」と言っていただきました！

燻ししょうゆ 200 ml
【商品番号】No.710111 2,500 円（税込 2,700 円）



8/14 9時50分～
関西テレビ「よ～いドン!」

出演者：円広志、石田靖 etc
「産地の奥さんごちそう様!」のコーナーで「湯浅なす」が紹介されました。



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～

※要予約

あなたの参加
お待ちしております♪

担当の宮本です。

2018年開催ご案内

参加費：2,000 円（12 歳以下 500 円）
持ち物：エプロン、三角巾、ハンドタオル、筆記用具（各教室記載）

第20回
1/14
(日)

『味噌と醤油で
イタリアン料理教室』
～「ANTENNA」のシェフ 赤下さんと～

時間 / 11:00 ～ 13:00 予定 昼食付き
定員 / 30 名
<予定料理> 胡麻味噌仕立てのバーニカウダ、
味噌カルボナーラ、他1品予定

第21回
2/4
(日)

『甘酒を
使った料理教室』
～「はらば」の醸せ師 川端さんと～

時間 / 11:00 ～ 14:00 予定 昼食付き
定員 / 20 名
<予定料理> ひな祭りにぴったり手まり寿司
和え物、焼き物 (or 揚げ物)、デザート

第22回
3/18
(日)

『お豆腐と
おから餅づくり教室』
～「折笠農場」の自然栽培大豆で～

時間 / 11:00 ～ 14:00 予定 試食付き
定員 / 20 名
持ち物 / 上記持ち物+持ち帰り用の容器を
ご持参ください。

大人の方も一人様から体験出来ます!

詳しくは
ホームページを
ご覧ください。

丸新発酵蔵部

検索 ☎0737-62-2100



「おもたせは、専門店の
スペシャリテ」のコーナー内で
湯浅醤油 九曜むらさきが
紹介されました!
【商品番号】No.21850
500 ml 1,100 円
(税込 1,188 円)
※詳細はカタログ P.9 を
ご確認ください。

「VERY (ヴェリィ) 7 月号」
光文社発行の女性ファッション誌



醤油専門店
「丸新本家」の九曜むらさき
普段なかなか変えない醤油の味は、
「おもたせ」きっかけでリピーターに!
神山香奈さん38歳/4歳の男の子、
2歳の女の子ママ
醤油ママは自分の故郷の名産を
贈りたいと思ったのがきっかけ。ジ
ジババの家にいくとき、生菓子をも
っていくと贈り物。私や子どもが食
べることで、お土産にならないと
いう経験が。その点、お醤油は必
ず料理に使うし、普段買わないの
でお試しも楽しい。喜んでくれて義
理ママはすでにリピーターです。
金山寺たまり 九曜むらさき
500ml ¥1,100

しあわせのメッセージ

塩分をひかえるように言われている
ので、「むらさき」は金山寺のたまり
しょう油で塩分が少ないけれどおいし
い。よとお店の方にすすめられて購入
しました。「さしみ」を食べるときに
使ってみました。大変おいしかった
です。これからも塩分が少なくても
おいしいしょうゆをお願いします。
(和歌山/女性)

九曜むらさきだけに限らず、
新規のお客様より注文を頂いた際
お電話口で「お土産で買って
美味しかったから注文したい!」と
おっしゃられるのをよく耳にします。
土産物の受け渡しや口コミの
広がりや知って頂けるのは本当に
ありがたい事だと感じています。



醤油蔵見学、
榎入れ (かいいれ) 体験も
予約受付中!!
(※年始は1月4日から)

前号でお伝えしていた
「画家まつおさん」のアートが
すべて完成。榎入れ部屋
だけでなく、休憩用の
椅子などにも描いていただ
きました。醤油蔵の見学
の際はぜひご覧ください♪

続 榎入れ体験部屋などに
和歌山の画家まつおさんによる壁画アートが完成♪

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 湯浅醤油 有限会社
明治14年

「世界一の醤油をつくりたい!!」

～年内発送は12月27日(水)のご注文分までとさせていただきます～

お電話でのお問合せ・ご注文は↓
TEL ☎ 0120-345-193
通話料無料 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
【元旦のみ休業】 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
【元旦お昼から営業】 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
【元旦も休まず営業】 無料駐車場 777台