

地元大好き♡ みそ・醤油屋の しんこさん通信 ～第18号～ 2018年夏発行



こんにちは。今年も夏がやってきますね！いかがお過ごしですか？ いつもありがとうございます！新古です。
さて、夏の予定はもうお決まりですか？今回は夏休みに向けて日本遺産に登録された湯浅の町の見どころや、夏を元気に乗り切るためのレシピなどをご紹介します。

今からの季節にぴったりの夏仕様の限定ギフトも掲載していますので、ぜひチェックしてくださいね。今年も暑い夏になりそうです。あなたとあなたの大切な方々に
とって、素敵な夏になりますように。心よりお祈りしております。

丸新本家株式会社・湯浅醤油有限公司 5代目 新古敏朗



【TOPICS】

- * 夏休みは湯浅へ
- * 夏元気レシピ
- * 限定ギフト
- * メディア情報

湯浅で食を 夏休みの自由研究や大人の社会見学に♪ 学ぼう楽しもう♡

～子どもも大人も楽しめる醤油作りや糴入れ体験～

【醤油蔵見学、体験予約受付中!!】

かい ※要予約 費用：300円
糴入れ体験 醤油のもろみを
かき混ぜる体験

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

ご予約は
お電話で♪

受付時間は 9時～16時

☎0737-62-2100

伝統ある町並みやしらす丼

重要伝統的建造物群保存地区



しらす丼



なれずし

湯浅の重要伝統的建造物群保存地区という昔の町並みを散策したり、名物のしらす丼やなれずし（期間限定）などを食べたり、釣りやシーカヤックで楽しく遊ぶスポットがたくさんあります。レンタサイクルもあるのでは是非遊びに来て下さい。

シーカヤック：すはらシーサイドハウス 0737-63-6550
レンタサイクル：無料 湯浅町駅前多目的広場 0737-63-4123



日本遺産『最初の一滴』醤油醸造の地 紀州湯浅

丸新本家と湯浅醤油のある、和歌山県湯浅町は、平成29年に『日本遺産』として認定されています。中世の時代に伝わった金山寺味噌。この味噌桶に溜まった汁に醤油作りの職人さん達が工夫を重ねて、現在の醤油が生まれました。この最初の一滴が、やがて水面に広がる波紋のように日本中に広まり愛用され、今や世界でも認められるものになりました。



しょうゆづくり楽しかった！
食べれるのも楽しみ♪

僕の自由
研究だよ☆

▲夏の思い出だけでなく、その後も
長く食卓で楽しんでいただけます。

お醤油はどうやって、つくられているか知っていますか？
当蔵では「蔵見学」や「糴入れ体験」「醤油づくり体験」を通じて、楽しくお醤油について学んでいただけます。

「湯浅町 MAP」 当店にも置いてあります！



湯浅の見どころ
MAP やしらす丼
MAP 設置中☆
(数に限りがあります)



カフェやベンチもあるので、
どこに行くかゆっくり
相談もできますよ！

今回のご購入者プレゼントは



わさび金山寺みそ 70g

わさびの
茎部分を
使っています

【プレゼント期間】2018年 8月8日(水)迄

期間限定ギフトセットは中面をチェック

※1,500円(税込)以上お買い上げで
ご自宅送りのお客様に もれなくプレゼント♪



真妻わさび発祥の地、和歌山のわさび茎を入れた味噌。人気商品につき定番になりました。温かいご飯やお茶漬け、茶がゆやお酒の肴に最高!

※お八ガキや郵送でのご購入の場合は 8月8日消印有効です。

丸新本家の
まりです♪

まりーが
キッチン

『暑い夏を元気に
乗り切るレシピ』を
ご紹介します！

まぐろには ひしおもり
と長芋、しそが合います。



金山寺みその巻きずし

～アプレセントのわさび金山寺みそでも作れる♪～ 金山寺みそともろみの巻きずし

【材料】3～4人分

- ・米2合
- ・あわせ酢(酢80cc、甘酒50cc、塩小さじ1/2)
- ・のり 適量
- ・金山寺味噌 お好みの量
- ・ひしおもり 少々
- ・お好みの具：きゅうり、しそ、まぐろ、長芋、サニーレタス、かまぼこ等

【つくり方】

- 1、炊きたてご飯にあわせ酢を入れ、混ぜてすし飯を作る。
- 2、具は巻きやすい太さにカットしておく。
- 3、巻き簾にのりを置き、その上からすし飯と具材を乗せ巻く。

～柚子梅つゆでさっぱり仕上げ～ 完熟トマトの冷製パスタ

- 【材料】2人分
- ・トマト 大1個
 - ・アボカド 1個
 - ・パスタ 100g × 2束
 - ・オリーブオイル 少々
 - ・※ツナ缶(ノンオイル) 1缶
 - ・※柚子梅つゆ 大さじ2
 - ・※オリーブオイル大さじ1
 - ・※パセリ 少々

【つくり方】

- 1、パスタはお好みの固さに茹でて冷水でしっかり冷やしオリーブオイルを少し絡めておく。
- 2、トマトとアボカドは一口大にカットしてボールに※と一緒にに入れて混ぜ合わせたら、パスタも入れてしっかり絡める。お皿に盛り付けたら完成。



完熟トマトの冷製パスタ

完熟だとなおGOOD
作る直前まで冷蔵庫で
冷やしておきましょう♪

お好みで黒蜜やきな粉をトッピング！



ヘルシー
甘酒の豆腐ババロア

～お砂糖の代わりに甘酒で～ ヘルシー甘酒の豆腐ババロア

【材料】4人分

- ・甘酒 200cc
- ・絹豆腐 150g
- ・粉ゼラチン 5g
- ・きな粉、黒蜜

【つくり方】

- 1、甘酒を鍋に入れ、沸騰直前でゼラチンを混ぜミキサーで豆腐と混ぜる。
- 2、冷蔵庫で1時間冷やす。

使いやすく
リニューアル!

濃縮あま酒 (スタンドパック)

【商品番号】No. 96903 300g 税込 410円

賞味期限：2ヶ月 保存：冷蔵庫

冷蔵便

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～

ご予約は
今すぐ
お電話で♪

大人の方も一人様から体験出来ます!

☎0737-62-2100

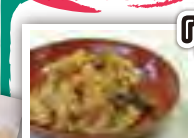
あなたのご参加
お待ちしております♪

定員/各回30名
※要予約

【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)
持ち物：エプロン、三角巾、ハンドタオル、タッパ (教室によって容量が異なります。)

『金山寺味噌づくり教室』

～伝統野菜湯浅なすで～
大人一人につき800g お持ち帰り
(1.5Lのタッパをご持参ください。)



第25回
8/19
(日) 昼食付

第26回
9/16
(日)

『正月用白みそづくり教室』

～丸新本家の米麴で～
大人一人につき1kgお持ち帰り
(2Lのタッパをご持参ください。)



