



今年もよろしく願いいたします

2018. 1

旧年中は一方ならぬご厚情を賜り厚く御礼を申し上げます。

本年も安心して食べられる、美味しいお豆腐造りに邁進して行きたいと思っておりますのでお引き立てのほど、よろしく願いいたします。

今年もお味噌造りの季節になりました。味噌造りは難しいことなく自家製の味噌造りを楽しみにしているご家庭も年々増えています。

大豆を柔らかく煮てつぶし、麴と塩を混ぜるだけ。香りも味も手作りならではの美味しいお味噌を、お造りになりませんか？

大豆・麴の予約を受け付け中です！！

今年も。。今年こそは美味しいお味噌を造りませんか？

米麴・玄米麴・麦麴

小野崎麴店（栃木県矢板市）味噌造りが本業の小野崎麴店さんの作る麴です。栃木県内産の無農薬栽培のものと低農薬栽培のものを合わせて使用しています。

千葉県産無農薬大豆または北海道産無農薬大豆

味に甘み、うま味があり煮豆・味噌に最適です。

無農薬大豆	1 k g	1 1 0 0 円	(価格は本体価格)
白米麴	1 k g	1 2 0 0 円	やわらかな味に仕上がります
玄米麴	1 k g	1 3 9 0 円	玄米の豊富な栄養がそのまま味噌に
麦麴	1 k g	1 3 9 0 円	麦独特の香ばしい香りの味噌

注文締切日

入荷日

1月10日(水) → 1月29日(月)

1月17日(水) → 2月5日(月)

1月24日(水) → 2月12日(月)

1月31日(水) → 2月19日(月)

☆ 3月初旬頃まで入荷予定です



* 節分の煎り大豆で作る甘辛味噌あえ *

- ①大豆は香ばしく煎った物を用意
(節分の煎り大豆)
 - ②鍋に味噌60gとみりん1/4カップ
を入れ火にかけて練り合わせる
 - ③そこが見えるほどぼったり練りあげたら、
大豆1カップを入れ火を止める
- ☆ ゆずのおろしたものと七味唐辛子を適量
ふりかけても美味しい！！

* おいしい味噌汁をつくるポイント *

- ☆ だし汁をとり具を煮た後、少しさ
ましてから味噌を加える
- ☆ 味噌の旨み成分であるタンパク質が
溶ける温度は65度まで。みその香
りは90度以上になった時に最も強
くなるので、長く加熱せずに味噌汁
が 沸騰する直前で火を止める。

(有)大豆屋 tel.0467-85-5316 fax.0467-85-8867

※ 1月、2月の営業時間はAM10:00～:PM17:00までになります