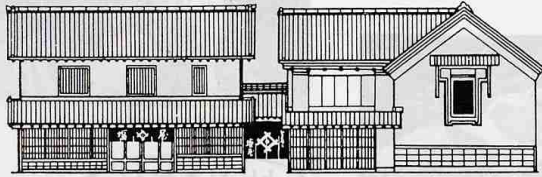


塩を 手書きみそ通信



No. 31 平成13年11月10日
発行 / (有)塩屋醸造

長野県須坂市新町537
TEL (026) 245-0029
FAX (026) 248-0290
フリーダイヤル0120-480029
http://www.shioya.co.jp/
E-mail shioya@da.mbn.or.jp

お歳暮・ご贈答用品のご案内

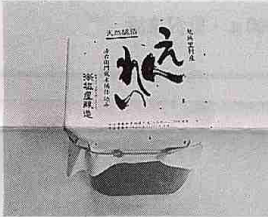


毎度お引き立ていただきありがとうございます。
ございます。

本年度も御歳暮・ご贈答用品の発送
を承ります。

同封の商品カタログに記載の定番商
品の他、昨年ご好評をいただいた限定
商品、品種シリーズ「鬼無里村産えん
れい」「鬼無里村産うす青ひとりむす
め」に加え、「北海道産とよまさり赤」・

- 平成13年仕込み
「鬼無里村産えんれい」 1kg 1,500円
注文コード番号 153
タイプ 粒みそ 限定 400個
鬼無里村産(えんれい)100%使用
須坂産コシヒカリ100%使用
・えんれい大豆の旨みがいききた逸品。
素朴な色合いが特徴です。



- 平成13年仕込み
「北海道産とよまさり赤」 1kg 1,200円
注文コード番号 155
タイプ こしみそ 限定 800個
北海道産大豆(とよまさり)100%使用
須坂産コシヒカリ100%使用
・長野県みそ品評会出品用に大豆を20%磨
いて仕込んだ吟醸品。冴えた赤色と熟成
した味わいが特徴です。



「北海道産とよまさり白」をラインナ
ップいたしました。また、例年通りお
好みの各種詰め合わせも賜ります。

フリーダイヤル、E-mail、同封の注
文書にてご用命ください。

なお、時節柄、大変込み合います。限
定商品につきましては、品切れの節は
ご容赦くださいませ。

※下記商品は11/20頃より出荷致します。

- 平成13年仕込み
「鬼無里村産うす青ひとりむすめ」
1kg 1,500円
注文コード番号 154
タイプ こしみそ 限定 200個
鬼無里村産大豆
(うす青ひとりむすめ)100%使用
須坂産コシヒカリ100%
・品種特有の大豆の甘味がいききた逸品。
大豆の黒目がそのまま残った独特の色合
いが特徴です。



- 平成13年仕込み
「北海道産とよまさり白」 1kg 1,200円
注文コード番号 156
タイプ こしみそ 限定 800個
北海道産大豆(とよまさり)100%使用
須坂産コシヒカリ100%使用
・長野県みそ品評会出品用に大豆を20%磨
いて仕込んだ吟醸品。冴えと照りのある、
鮮やかな淡色に仕上げました。



- 鬼無里村産大豆セット
「鬼無里村産えんれい」1kg×1
「鬼無里村産うす青ひとりむすめ」1kg×1
限定 100セット 3,300円
注文コード番号 157



- 北海道産とよまさり赤・白セット
「北海道産とよまさり赤」1kg×1
「北海道産とよまさり白」1kg×1
限定 200セット 2,700円
注文コード番号 158



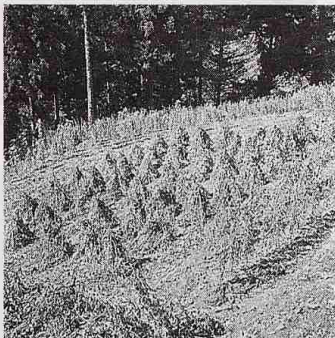
上記限定みそ各種詰め合わせも賜りま
す。大変恐れ入りますが包装・発送の
都合上、2個単位、5個単位にてお願い
いたします。

- カップ入りみそ専用化粧箱
2個用 300円
5個用 300円



今年も大豆の収穫が始まりました

契約栽培をお願いしている長野県鬼無里村山口忠良さんの農場で大豆「えんれい」の収穫が始まりました。快晴の日を選んで行われる作業は湿気との戦い。「早朝と夕方は莢が微妙に湿気を帯びるので昼前後に手早く行うのがコツ、品質にも影響する。」と山口さん。昔ながらの根気のいる手仕事の中に大豆に対するこだわりがうかがえます。今年は莢(さや)のつきがよく、実も詰まっていて収量・品質とも非常に良いとのこと。おっしゃる通り、粒揃いで大きく、黄みの強いすばらしい大豆を拝見しました。来年もおいしい味噌が期待できそうです。

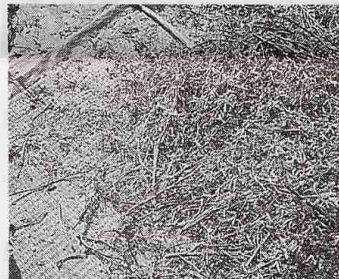


刈り取られた大豆畑。脱穀にそなえ1週間前より莢と莢と莢の大豆が円錐状にまとめて天日干しされています

もう一方の「うす青ひとりむすめ」は晩生(おくて)の為、11月上旬の収穫を予定しています。「えんれい」同様ご期待ください。



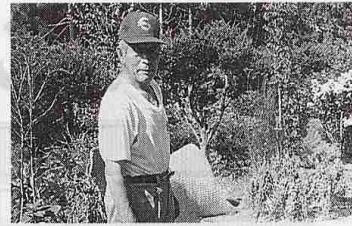
お手製の棒でたたいて莢より大豆を落とす作業



莢と莖を取り除くと……



大豆は充分に乾燥するようさらに数日間天日干しされます



今年大豆の品質を語る山口さん

よりお手軽に

従来よりのお支払い方法(郵便振込み、代金着払い)に加え、一部カード通販(VISA, MASTER, DC)もご利用できるようになりました。専用受注書にカード番号、有効期限等必要事項をご記入のうえお申し込みくださいませ。



一部商品のラベルが変わりました

既にお気好きづきのお客様もおいでかと存じますが、新JAS法、リサイクル法の施行による表示の変更に伴い、イメージの一新も兼ねて下記の商品のラベルデザインが変わりました。以前のラベル同様ご愛顧くださいますようお願い申し上げます。

〈新ラベル〉こうじみそ2kg・えのきみそ500g・野沢菜漬

時代が移り変わっても

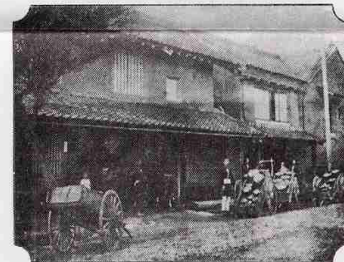
20世紀初頭、明治41年(1907年)に出版された須坂案内記「須坂繁栄画報」に手前どもは右のように紹介されています。当醸造の外観は当時からほとんど変わっていないことがうかがえます。

時代が移り変わり、輸送手段は大八車から自動車に、容器は木桶からペットボトル・ガセット袋に変わっても、変わらないものは外観だけでないように……。

21世紀初頭を迎え、身の引き締まる思いの今日この頃です。

鹽屋醤油店は、新町中程南側にあり、醤油及酢の醸造を業とし又食鹽を販賣す、全店は地方に於ける斯業の老舗にして其醸造高に於ては第一位を占む、而して其醸造醬油の品質に至りては何れも善良たるも就中白菊は高評噴々たるどころなり、店主は上原吉之助氏にして氏の熱心營業を經營せらるゝ爲め、氏の代に至りて頗る業務の發展を見る其製品は地方を始めとし遠く北は下高井西は上水内等の方面に亘り廣く販路を有するに至り尙日に發展の氣運を示す、亦地方有數なる店舗なり

△鹽屋醤油店



明治41年の当醸造の前景



現在の当醸造の前景

明治の鹽屋醤油店の記事と写真は「須坂繁栄画報」より抜粋