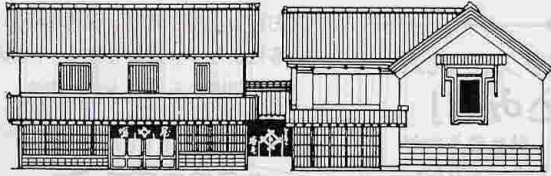


# 塩屋手前みそ通信



No. 32 平成 14 年 6 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

## お中元・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。本年度もお中元・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、お中元用の下記のセットを取り揃えております。また、例年通りお好みの各種詰合せも承ります。

### お中元に

#### ●万能つゆ詰合せ

そばつゆ、そうめんつゆ、各種煮物に希釈してお使いいただける「万能つゆ」の詰合せです。

- ・「万能つゆ」1L×3 2,650円
- 注文コード番号 407



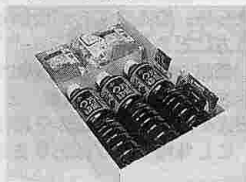
#### ●万能つゆ、お味噌詰合せ①

- ・「万能つゆ」1L×1
- ・「こうじみそ」1kg×1
- ・「えのきみそ」1kg×1 2,900円
- 注文コード番号 408



#### ●万能つゆ、お味噌詰合せ②

- ・「万能つゆ」1L×3
- ・「こうじみそ」1kg×2
- ・「味噌詰」150g×1 3,950円
- 注文コード番号 409



フリーダイヤル、E-mail、FAX等、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。着日指定等ご希望の場合、お早めにご用命くださいますよう、お願い申し上げます。限定商品につきましては、品切れの際はご容赦くださいませ。

### 気軽なお返し、プレゼントに

#### ●味噌漬け三種類詰合せ

- ・「だいこん味噌漬」400g×1
- ・「きゅうり味噌漬」400g×1
- ・「なす味噌漬」400g×1 1,800円
- 注文コード番号 410



#### ●えのきみそ500g詰合せ

- ・「えのきみそ」500g×2 1,450円
- 注文コード番号 411



#### ●こうじみそ・玉造みそ500g詰合せ

- ・「こうじみそ」500g×1
- ・「玉造みそ」500g×1 1,050円
- 注文コード番号 412



(いずれも消費税別)

## 塩屋直営大豆農場がオープンしました!

須坂市内、明覚山を望む八木沢川のほとりで大豆の栽培を始めました。

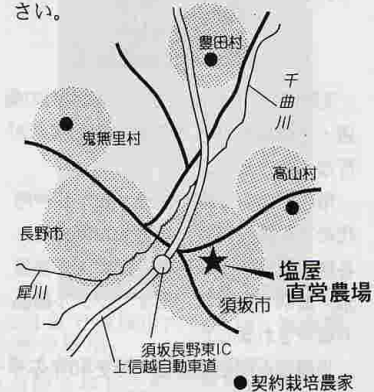
5月14日、当社社員が種まきを致しました。栽培する品種は皆様おなじみの「えんれい」と「うす青一人娘」。

素人ゆえ、現在各地で栽培をお願いしている農家の皆さんのようにできるかどうか……甚だ不安ではありますが。出来栄は次号でご報告いたします。



## 大豆栽培農家の仲間が増えました

従来よりお願いしている長野県鬼無里村の皆さんに加え、長野県高山村、豊田村でもはじまります。ご期待ください。



●契約栽培農家

ご自宅で  
熟成させるおみそ  
しこみ  
「仕込みぞ」

かつて、信州の農家ではお味噌はほとんど自家製でした。水田のあぜ道に大豆を植えて、秋に収穫した大豆とお米を原料に、向こう三軒両隣り、家族総出でお味噌を仕込みました。大きな釜で大豆を煮ている風景がこの時期(5月~6月)の風物詩でした。

この風習のなごりが「仕込みぞ」です。信州では現在でも、ご自宅に代々伝わる「みそ桶」をお持ちの方が多くいらっしゃいます。大豆、米麹と食塩を混合した発酵前のお味噌の半製品(仕込みぞ)を購入し、ご自宅の桶に詰替えて熟成させます。詰替え方にもそれぞれこだわりがあります。大根・きゅうり等の塩漬けを「仕込みぞ」に漬け込んで味噌と味噌漬けを同時に楽しめる方。何種類かの「仕込みぞ」をブレンドして仕込まれる方。何年も寝かせる方等々、まさに手前みそです。

もとは同じ塩屋の「仕込みぞ」でもそれぞれ違う環境で熟成させることにより、千差万別それぞれのお宅の味に仕上がります。

無添加純正、お買い得、お手軽にご家庭の味がつくれる「仕込みぞ」ためしてみませんか。

仕込みぞのご予約承ります

●同封の「仕込みぞ専用」ご注文承り書にて、6月末日までにお申し込みください。

お手軽

詰替え不要ダンボール入り  
「仕込みぞ」

・桶がない、詰め替え方がわからないという方に。

ダンボール(押し蓋付)のまま保管するだけ、桶等に詰替える必要がありません。

- ◆「糎づくし」10kg  
詰替え不要ダンボール入り  
(10割麹の定番品)  
価格 3,500円(内税) 送料別(外税)  
注文コード番号 301



- ◆「限定麹づくし」10kg  
詰替え不要ダンボール入り  
(長野県産大豆"ナカセンナリ"  
100%使用の限定品・10割麹  
限定 30ケース)  
価格 5,000円(内税) 送料別(外税)  
注文コード番号 373

※お届け時期 6月中です。ご都合のよろしい日をご指定ください。  
※荷姿 押し蓋内臓の専用のダンボ-

ル箱でお届けいたします。

※保管場所 ご自宅の直射日光の当たらない、涼しい場所に開封しないで保管してください。

※お召し上がり時期 保管場所、天候等により多少異なりますが、概ね10月初旬頃から召し上がれます。

さらにお手軽

塩屋でお預かり  
「仕込みぞ」

・保管するのに適当なスペースが無いという方に。

ご予約いただいた商品を塩屋の蔵で熟成させ、お召し上がりになれる状態になってからお届けいたします。(商品代金に保管料が含まれています。)

- ◆塩屋でお預かり「糎づくし」10kg  
価格 3,400円(内税・保管料含む)  
送料別(外税)  
注文コード番号 376
- ◆塩屋でお預かり「限定糎づくし」10kg  
価格 4,900円(内税・保管料含む)  
送料別(外税)  
注文コード番号 375

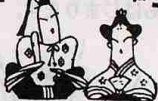
※お届け時期 10月中になります。ご都合のよろしい日をご指定ください。

※保存方法 塩屋の通常のおみそと同様に冷暗所に保存してください。

※お召し上がり時期 お届け後、そのままお召し上がりください。

※荷姿 塩屋の通常ダンボールでお届けいたします。

須坂の町の雛祭り

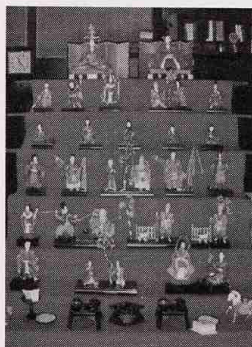


3月1日から4月3日まで須坂市内の商店・美術館約30ヶ所で雛人形の展示が行なわれました。

市内に活気を取り戻そうと、江戸時代の享保雛、祓雛、最近のお雛様等、各店が所有する新旧様々な雛人形を展示、雛祭りにちなんだオリジナル商品も販売されました。

当醸造も明治期の雛人形を40年ぶり

に蔵出し。思いのほか保存状態も大変よく、二日かかりで並べた人形は大変ご好評をいただきました。



イベント自体も大変好評で来年も同時期に実施されます。信州にお越しの際は是非お立ちください。

塩屋の裏メニュー

お客様のご要望でお造りし、価格表に掲載されていない商品をご紹介します。

- 「こうじみそ」こしみそ 1kg  
塩屋の定番品「こうじみそ」のこし味噌タイプです。手前どもといたしましては普通の粒みそがお勧めなのですが、麹の粒がきらい、粒をこすのが面倒という方にどうぞ。  
価格 600円(外税)  
注文コード番号 74  
※えのきみそ、玉造みそには、こし味噌タイプはありません。