



「蜂蜜味噌」とスキレットで お手軽「焼きおにぎり」

アウトドアブームですね、

秋はキャンプや焚き火のベストシーズン。

タッチオーブンやスキレットを使った、

焚き火を眺めながらの料理と食事はまた格別です。

我が家の子供達の好物は、

スキレットでつくる焼きおにぎり。

バターを溶かして、両面を丁寧にコンガリ、

「蜂蜜味噌」をお好みで塗るだけ。

甘味と塩味、バターの旨みが絶妙です。

とっても手軽なスキレットの焼きおにぎり。

温かいまま食卓にだせるのもいいですね。

鋳鉄製のスキレットは保温性も抜群、

何時まで経っても冷めません。

もちろん、ご自宅のキッチンでもお造りいただけます。

是非、お試しください。

本年もご用命をお待ち申し上げております。

二〇一九年冬ニカテゴリー

塩屋醸造 冬の感謝キャンペーン

VIP様ご優待大特典の御案内

キャンペーン期間 2019年12月30日まで

1

お届け先一ヶ所につき、
お買い上げ
8,000円(税抜、送料別)以上
送料無料 ※新みそは除く



2

期間中お買い上げのお客様
抽選で10名様
**塩屋特製
巾着袋進呈**

当選品のお届けは
2020年1月下旬になります。



3

**手提げ袋
無料!**

※カップ入りお味噌や商品に
よっては風呂敷になる場合があります。



4

期間中10,000円(税抜)以上
お買い上げのお客様
甘酒1個プレゼント

※ご自宅用でお届け先1箇所につき、ご注文
備考欄に「甘酒希望」とお書き下さい。



5

のし紙、名入無料

※ご注文承り書にお書きください。

6

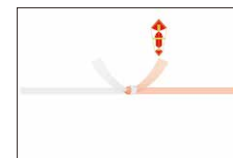
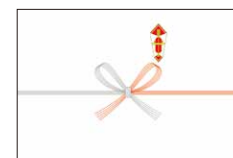
**ギフト包装
無料**



各種のし・包装承ります

気持ちを込めた贈り物をするときに欠かせないのが「のし紙」です。この「のし」、本来は「のしあわび」といい、昔から祝い事に重宝されてきた縁起物のあわびを薄く引き伸ばしたものからきています。「のし」は寿命を延す意味として、あわびは長寿をもたらす食べ物とされていたため、送り先の発展を祈って贈り物に添えられてきました。それが時代と共に、代用した紙で「贈る心」をあらわすようになったのです。

注文時に、名入れ等ご希望を「ご注文承り書」に記入
ください。



慶事(いわいのし)

◆蝶結び(花結び)

「何度でも繰り返してほしい
お祝いごと」に使います。

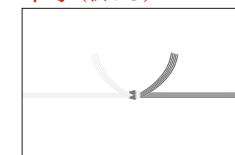
- 一般的な手土産・お返し ●お中元 ●お歳暮
- 出産(お祝い・お返し) ●入園・入学・卒業・就職
- ご長寿の御祝い ●新築(落成)祝い

◆結び切り

1度結んだら解けないことから
「1度きりにしたいこと」に使います。

- 病気見舞い(御見舞・快気内祝い・全快内祝い・
- 御見舞御礼・退院内祝い) ●災害見舞い ●結婚祝い
- 披露宴の引出物 ●結婚の内祝い(お返し)

弔事(仏のし)



◆結び切り(仏式)

「繰り返したくないこと」に
使います。

- お盆 ●葬儀・告別式 ●法要の供え物
- 初七日 ●七七日 ●一周忌(～回忌)

🛒 スマホ、パソコンから購入!便利でお得!

<https://www.shioya-store.com>



塩屋醸造 通販

検索

こちらからもご購入できます

JR東海のオンラインショッピング

いいもの探訪 塩屋醸造

検索

小田急オンラインショッピング

小田急 塩屋醸造

検索

新規登録の方には

**300
POINT**

いつでも手軽に注文ができます!

🎁 ポイント還元!

🎁 会員限定キャンペーン!

🎁 入会金・会員費不要!

ネット
でお得!

ポイント
プレゼント



有限会社 塩屋醸造

〒382-0014 長野県須坂市大字須坂537
TEL.026-245-0029 / FAX.026-248-0290
<http://www.shioya.co.jp/>

フリーダイヤル 0120-480029

塩屋醸造

検索

最新ニュースは
FBで



旬 この時期だけ! 野沢菜



12月上旬出荷

毎年ご好評を頂戴しております塩屋家伝の野沢菜漬。出荷間近の木樽からのお菜の良い香りが漂っています。どうやら今年も上出来な様子…。ぜひ、冬の食卓に、お茶のおともに塩屋の野沢菜漬けをどうぞ。

野沢菜ポリ樽入り

48 4kg 3,800円(税抜) 49 5kg 4,550円(税抜) 51 10kg 8,200円(税抜)

野沢菜ダンボール入り

220 2kg 2,200円(税抜) 203 3kg 2,950円(税抜) 204 5kg 4,550円(税抜)



野沢菜の発送は12月上旬を予定しております。(送料が別途発生致します。)他の商品と合わせてご購入された場合には原則12月上旬の発送となります。他の商品を野沢菜の発送とは別のタイミングでご希望される場合には別途送料が発生致します。

2kgで3~5株程度入っております

旬 冬の定番 44 黒豆もろみ

12月上旬出荷

300g 650円(税抜)
白いご飯に添えたり、そのまま酒のおつまみやモロキュウにつけて。麴たっぷりの食べるお醤油。



旬 たまねぎドレッシング

北信州産の玉ねぎと塩屋のお醤油を使ったドレッシング。ノンオイルタイプ400ml。須坂の楠ワイナリーさんとのコラボ商品です。

251 400ml 700円(税抜)



山塩味噌

塩まで信州産!
大豆・米・塩すべて信州産の原材料で仕込んだお味噌蔵出しです。

限定数量

御馴染み長野県安曇野産の大豆とお米。長野県大鹿村の温泉の源泉(海水と同じ塩分3%)を煮詰めて造られたお塩で仕込んだ「すべて信州産のお味噌」です。鉄分を含むピンク色のミネラル豊富なお塩が醸す味はとってもまろやか。塩屋の味噌蔵で二年熟成させたお味噌は、まさに信州の風土が醸した味です。超特別大吟醸、数量はごくわずかです。是非お試しください。



801 2kg 木樽入 10,000円(税抜)



今回、大鹿村鹿塩温泉湯元山塩館様とのご縁とご協力をいただき、源泉をお分けいただき、お塩を自社製造いたしました。
※関東財務局に「特殊用塩等製造業」届出済みです。

味噌ランキング

1位!

こうじみそ

米麴をたっぷりつけた12割麴のおみそ塩屋の定番品です。

12 1kg 850円(税抜)



2位!

えのき味噌

北信濃特産のえのき茸をペースト状にして、みそと一緒に発酵させた旨みたっぷりのみそです。普通のおみそと同じようにお召し上がりください。また、もろきゅう・野菜スティックにも良く合います。

10 1kg 1,380円(税抜)



3位!

玉造りみそ

江戸時代の製法そのままに、「みそ玉」から造る味噌です。複雑な香味と旨み、ほのかな酸味が特徴です。

73 1kg 1,050円(税抜)



味噌以外ランキング

1位!

万能つゆ

万能つゆはお好みで希釈して何でも使える優れもの。。夏場はそうめん・そばつゆとして重宝します。そのまま使えば、卵かけご飯にも良く合います。

137 1ℓ 950円(税抜)



2位!

イケダボシ醤油

塩屋の定番本印醤油、丸大豆100%使用の濃口醤油。香り豊か。つけ、かけ、どちらでも素材を引き立て、かつ「味のよくきく」お醤油です。

35 1ℓ 530円(税抜)



3位!

生しょうゆ

火入れ殺菌していない生のお醤油。淡めのお色とあっさりとした味わいが特徴です。開栓後は必ず冷蔵庫に保存してください。

250 1ℓ 640円(税抜)



こうじみそセット

541

4,000円(税抜)送料込/セット

- こうじみそ(1kg+500g)
- 玉造りみそ(500g)
- 万能つゆ(1ℓ)
- 甘酒(2個)
- 送料

540

3,000円(税抜)セット

- こうじみそ(500g×4)
- 万能つゆ(1ℓ)
- 甘酒(1個)

旬の野菜味噌セット



550

旬の「野菜」と出来立て「黒豆もろみ」

7,000円(税抜)送料込/セット

- 野菜(5kgダンボール入り)
- 黒豆もろみ
- こうじみそ(1kg)
- 万能つゆ
- 送料

551

5,000円(税抜)セット

- 野菜(3kgダンボール入り)
- こうじみそ(1kg)
- 万能つゆ
- 送料

いろんな

お味噌を 楽しもう

キャンペーン期間2019年12月30日まで

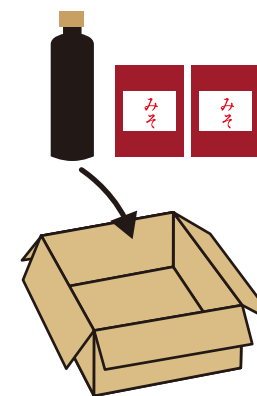


えのきみそセット

522

7,000円(税抜)送料込/セット

- えのきみそ(1kg×2+500g)
- 万能つゆ(1ℓ)
- 玉造りみそ(500g)
- こうじみそ(500g×2)
- 甘酒(4個)
- 送料



専用箱・化粧箱等ではなく、原則ダンボール箱に入れてお送り申し上げます。仕切り等がついておりません。あらかじめご了承ください。



523

5,000円(税抜)送料込/セット

- えのきみそ(1kg×2)
- 玉造りみそ(500g)
- こうじみそ(500g)
- 甘酒(3個)
- 送料



524

4,000円(税抜)送料込/セット

- えのきみそ(1kg+500g)
- 万能つゆ(1ℓ)
- 甘酒(2個)
- 送料

特別セット!

4,000円以上のセットは送料込みでお得!



3,000円セット(送料別)はちょっとお得!

このセットはセット単体でのご購入のみ送料無料になります。他の商品と合わせて購入の場合は別途送料がかかります。



207 須坂産 八町きゅうり
須坂市の伝統野菜、幻の「八町きゅうり」。普通のきゅうりに比べずんぐりして太め、しゃきしゃきした歯ざわりとほのかな甘味が特徴です。



214 高山村産 みょうが
須坂市のお隣高山村の契約栽培農家産です。独特の風味をお楽しみください。



92 味噌漬け (3種入)
大根、丸なす、きゅうり
250g **580円**(税抜)



208 須坂産 沼目(ぬまめ)白瓜
「沼目白瓜」は須坂市沼目地区が発祥の地。肉厚で、しっかりした歯ごたえは、ごはんにぴったり。



209 小布施町産 小布施丸なす
小布施町特産の「丸なす」です。コリコリした皮とモチモチした実の食感特徴的。細かく刻んでお召し上がりください。

200 大根 250g **580円**(税抜)

201 なす 250g **650円**(税抜)

202 きゅうり 250g **580円**(税抜)

132 きやらぶき 200g **700円**(税抜)

41 せり昆布巻 250g **750円**(税抜)

味噌屋の味噌漬け

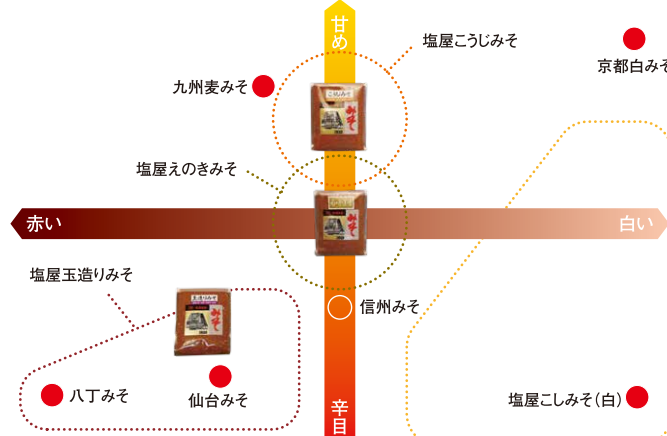
味噌を知り尽くした、味噌屋だから造れる味噌屋の味噌漬け…。贅沢にお味噌を使って、3種類のお味噌に漬けかえ、地元の旬の素材にしっかりと味噌の旨みをプラス…。ご飯がすすむ「塩屋謹製お味噌漬」塩分補給にも是非どうぞ。



215 須坂産村山早生ゴボウ
須坂市村山地区発祥の「村山早生ゴボウ」。色白でアクの少ないのが特徴。



217 戸隠産 戸隠大根
お蕎麦で有名な信州戸隠。小ぶりで固め、独特の辛味が特徴の「戸隠大根」は「大根おろし」蕎麦の薬味として古くから使われておりました。カリッと固めの食感、タクアンのような風味が食欲をそそります。ご飯のお友に是非どうぞ。



玉造りみそ
江戸時代の製法そのままに、「みそ玉」から造るお味噌です。ひとつずつ手造りされたみそ玉は、創業時から伝わる味噌蔵で熟成される間に、蔵に住む酵母や乳酸菌が付きます。蔵付の菌と麹菌が醸す玉造味噌は複雑な香味と旨み、ほのかな酸味が特徴です。シジミやアサリ、魚貝類のお味噌汁は特にオススメです。

73	玉造みそ1kg	1,050円 (税抜)
452	玉造みそ1kgご自宅用2個セット	2,100円 (税抜)
453	玉造みそ1kgご自宅用5個セット	5,250円 (税抜)
147	玉造みそ500g	590円 (税抜)
470	玉造みそ500gご自宅用2個セット	1,180円 (税抜)
471	玉造みそ500gご自宅用5個セット	2,950円 (税抜)
447	玉造みそ500g カップ入り	730円 (税抜)
472	玉造みそ500gカップご自宅用2個セット	1,460円 (税抜)
473	玉造みそ500gカップご自宅用5個セット	3,650円 (税抜)
166	玉造みそ2kg 木樽入り	3,300円 (税抜)

12	こうじみそ1kg	850円 (税抜)
457	こうじみそ1kgご自宅用2個セット	1,700円 (税抜)
458	こうじみそ1kgご自宅用5個セット	4,250円 (税抜)
146	こうじみそ500g	485円 (税抜)
459	こうじみそ500gご自宅用2個セット	970円 (税抜)
463	こうじみそ500gご自宅用5個セット	2,425円 (税抜)
445	こうじみそ500g カップ入り	585円 (税抜)
464	こうじみそ500gカップご自宅用2個セット	1,170円 (税抜)
465	こうじみそ500gカップご自宅用5個セット	2,925円 (税抜)
172	こうじみそ2kg 木樽入り	2,900円 (税抜)

味噌造りは麹が命。仕込みにあたって、職人が最も神経を使う作業が米麹造り。製麹(せいこう)作業といえます。どんなに良い原料を使っても米麹の出来が悪ければ絶対に良いお味噌にはなりません。

「信州味噌の名工」塩屋杜氏の小林秀久が丹精込めた米麹を贅沢に使った、塩屋のこうじみそ。

大豆の旨みと米麹の甘みのバランスが絶品。最も親しまれている塩屋の定番品です。



えのきみそ
お蔭様で発売から三十五周年TVや雑誌でも数多く取り上げていただいた話題のお味噌です。半年ほど発酵させたお味噌に米麹とえのき茸ペーストを加えて再発酵。贅沢で手間のかかった製法です。えのき茸の旨みが生きている出汁いらずのお味噌です。夏野菜にも良く合います。キュウリにたっぷり付けて、豪快にかじってください。

10	えのきみそ1kg	1,380円 (税抜)
454	えのきみそ1kgご自宅用2個セット	2,760円 (税抜)
456	えのきみそ1kgご自宅用5個セット	6,900円 (税抜)
63	えのきみそ500g	745円 (税抜)
466	えのきみそ500gご自宅用2個セット	1,490円 (税抜)
467	えのきみそ500gご自宅用5個セット	3,725円 (税抜)
446	えのきみそ500g カップ入り	900円 (税抜)
468	えのきみそ500gカップご自宅用2個セット	1,800円 (税抜)
469	えのきみそ500gカップご自宅用5個セット	4,500円 (税抜)
174	えのきみそ2kg 木樽入り	3,960円 (税抜)

(お好みでお出汁を入れると、さらにおいしく召し上がれます)



塩屋の甘酒

米と米麴だけで造る「塩屋の甘酒」、(濃縮タイプ)一袋(250g)で400mlから500ml造れてお買い得…。

原料はお味噌用のお米と一緒に「安曇野産契約栽培米」を100%使用。

濃い目の希釈用です。冬は温かいお湯(1.5倍から2倍)で好みに薄めてください。※アルコールは含まれておりません。

400 甘酒 250g袋入り 360円(税抜)

お得
セット!

甘酒250g入りご自宅用!

401 2個セット 680円(税抜)

402 7個セット 2,260円(税抜)

403 14個セット 4,280円(税抜)



今年の冬は
ほっこりと暖かい
甘酒。

蜂蜜味噌

信州須坂の名産品

塩屋の「えのき味噌」と

鈴木養蜂場の「りんごはちみつ(須坂産)」のコラボ
砂糖不使用のまろやかな甘さ

焼きおにぎりにそのまま塗るだけ。
トーストにも良く合います。
プレーンヨーグルトのトッピング、
ふろふき大根や焼きナス…
いろいろお試しください。

888 140g 700円(税抜)



売
れて
ま
す
!



地元の高校生が開発

ゴーゴー!! 須坂のごぼうみそ汁

「塩屋のこうじみそ」を使った即席味噌汁新発売です。
長野県立須坂創成高校「くますぎクラブ」の皆さん開発、
地元のアスザックフーズさんでFD加工の即席味噌汁です。

「塩屋のこうじみそ」と
須坂の伝統的野菜「村山早生(わせ)ごぼう」を
使用しております。

その他、えのき茸、ニンジン他具沢山。
是非お試しください。

870 19.2g(6.4g×3食入り)
350円(税抜)

※数量限定、お早めにご注文ください。



人気!

塩屋オリジナルギフト

GIFT

他にも多数ご用意しております。詳しくはH.P.から。



19 こうじみそ 1kg×5 4,250円(税抜)
※段ボール入り



96 こうじみそ 1kg×2 2,000円(税抜)
※化粧箱入り

4 えのき味噌

1kg×2 3,060円(税抜)
※化粧箱入り



98 こうじみそ

500g×2 1,070円(税抜)
※化粧箱入り



木樽入り
こうじみそ

172 2kg木樽入り
2,900円(税抜)



413
蔵出し
直送便四

こうじみそ(1kg)
えのき味噌(1kg)
万能つゆ(1ℓ)
3,180円(税抜)
※化粧箱入り

434 蔵出し直送便二

こうじみそ(1kg×2)
万能つゆ(1ℓ) 2,950円(税抜)※化粧箱入り



450

ちょこっとギフト二

こうじみそ(500gカップ入り×1)
えのき味噌(500gカップ入り×1)
溜醤油(360ml)
2,425円(税抜)
※化粧箱入り





発送のご案内

ご注文からお届けまで

消費税につきまして、下記の通りご案内申し上げます。

●軽減税率が適用され、税率8%のまま据え置かれる商品

みそ、しょうゆ、贈答品他の飲食料品

●消費税率が10%となる物

送料／着払い手数料／飲食料品以外の物(塩屋Tシャツ他)／味噌造り体験等の参加料

以上、ご案内申し上げます。今後とも永くご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

●お電話・FAXでご注文

 **0120-480029** ※携帯・PHSからもご利用いただけます。

TEL.026-245-0029 FAX.026-248-0290

受付時間／9:00－17:00 責任者／上原 太郎 ご贈答品他多数のご注文につきましては、同封の「ご注文承り書」をご利用ください。

●発送

全国へ宅急便にて発送しております。料金は下記発送料金表をご参照ください。また、贈答用にお包みの場合、お箱代として300円(税抜)を頂戴いたしております。送り先一ヶ所当り、3,000円(税抜)以上のご贈答、贈答用パンフレットに記載の商品につきましてはサービスさせていただきます。

●お支払い

初回のみ	①ヤマトコレクトサービス	代金引替発送とさせていただきます。下記代引き手数料を頂戴いたします。
二回目以降は	①ヤマトコレクトサービス	送料に加え、代金引替額 10,000円未満の場合300円(税抜) 10,000円以上30,000円未満の場合400円(税抜) 30,000円以上の場合600円(税抜)のご負担をお願いいたします。
	②郵便振込・コンビニ払い	お荷物の中に請求書・振替用紙を同封致します。所定の用紙にてお振込みください。 振込み手数料は当社負担となっております。
	③クレジットカード	DC、VISA、MASTERをご利用いただけます。「ご注文承り書」に所定の事項をご記入ください。 セキュリティの関係上、封書にてのお申し込みをお勧め申し上げます。

●発送料金表

送付先別に下記(税抜)となります。(1配送先につき)

	北海道・九州	北東北・関西	中国	四国	沖縄	その他の地域
2kgまで	1,120円	820円	920円	1,030円	1,460円	720円
5kgまで	1,220円	920円	1,030円	1,120円	1,960円	820円
10kgまで	1,320円	1,030円	1,120円	1,220円	2,480円	920円
20kgまで	1,430円	1,130円	1,230円	1,330円	3,510円	1,030円
25kgまで	1,530円	1,230円	1,330円	1,430円	4,000円	1,130円

※すべて税抜価格です

●お引渡の時期について

ご指定がない場合は、通常注文確認後3日以内に発送いたします。

●返品について

食品につき、原則的に不可とさせていただきます。

商品・発送には万全の配慮を行っておりますが、不良品、配送中の破損、当社の発送違いによる返品・交換はこの限りではありません。
商品到着後10日以内に弊社までご連絡のうえ、送料着払いでご返送ください。

●個人情報保護方針／特定商取引に関する法律に基づく表示

塩屋ホームページ<http://www.shioya.co.jp/html/privacy.htm>にてご確認ください。

万能
つゆ

冬はやっぱり鍋物

らくらく簡単万能つゆ(濃縮タイプ)…。
煮干、さば節、かつお節の風味がいきっています。
いろいろ使える万能つゆ…。
7倍に薄めておでんつゆ、ダシ不要です。
すき焼き、湯豆腐(つけつゆ)は
そのままお使いください。



(希釈例)

おでん 1:7

すき焼き そのまま

湯豆腐(つけつゆ) そのまま

そうめん・蕎麦(かけつゆ) 1:3

肉じゃが 1:4

137 万能つゆ 1ℓ
950円(税抜)

421 万能つゆ3本セット
1ℓ×3 3,150円(税抜)
※化粧箱入り



醤油

丸大豆100%使用

塩屋醸造では昔ながらの
佐瀬式という手法で醤油を搾ります。
ゆつくりと人間の手で搾ることによって、
雑味のない本当の味を醸し出します。
塩屋醸造のしょうゆは丸大豆(丸のままの大豆)を
100%使用しております。
丸大豆を使用することによってまろやかな旨みと
風味を醸し出します。

35 イゲタボシ醤油 1ℓ 530円(税抜)

252 イゲタボシ醤油 360ml 320円(税抜)

62 溜醤油 1ℓ 1,400円(税抜)

122 溜醤油 360ml 640円(税抜)

250 生醤油 1ℓ 640円(税抜)