



お待ち申し上げます。

本年もご用命を
少しアレンジして楽しんでみませんか。

定番の具材とともに、
ピーマンとソーセージ。
コクと旨みが引き立ちます。

味噌を加えると、
ケチャップたっぷりの「ナポリタン」
スパゲティの代名詞でしたね。

昭和の子供たちは大好き、
手軽に作ってもらえる家庭の味としても、
必ず入っていましたね。

お弁当の付け合わせにも
昔懐かしい「スパゲティ ナポリタン」
喫茶店の定番メニュー、

お味噌とケチャップの 相性抜群 味噌ナポリタン

二〇二〇年冬カタログ



塩屋醸造 冬の感謝キャンペーン

VIP様ご優待4大特典の御案内

キャンペーン期間 2020年12月30日まで

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

1 **送料無料**
※新みそは除く



期間中10,000円(税抜)
以上お買い上げのお買い上げのお客様
**塩屋醸造特製ふきん
プレゼント**

2



3 **のし紙、名入無料**
※ご注文承り書にお書きください。

4

**ギフト包装
無料**



🛒 スマホ、パソコンから購入!便利でお得!



塩屋醸造 通販

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

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

小田急オンラインショッピング
小田急 塩屋醸造

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



株式会社 **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

最新ニュースは
FBで

スマホで、すばやくアクセス

塩屋ホームページ

塩屋オンライン

Facebook

Instagram

Twitter



SHIOYA.CO.JP

信州みその名工



小林秀久謹製

吟醸味噌 北海道産とよまさり

職人の技とプライドをかけて望む
「長野県みそ品評会」出品用に
特別にお造りしたお味噌をお裾分け。
白粒・赤粒のセットです。



441 特別大吟醸味噌 とよまさり 白粒

大豆を20%磨いて仕込んだ吟醸品。
照りのある透き通る淡色に仕上げました。
米麹たっぷり、あっさり目のお味です。
●北海道産大豆「とよまさり」100%使用
●長野県産米100%使用
800gカップ入り
1,350円(税抜)

442 特別大吟醸味噌 とよまさり 赤粒

大豆を20%磨いて仕込んだ吟醸品。
冴えた鮮やかな赤色と熟成させた味わいが
特徴です。
●北海道産大豆「とよまさり」100%使用
●長野県産米100%使用
800gカップ入り
1,350円(税抜)

451 特別大吟醸味噌 とよまさり 白粒・赤粒セット

各800gカップ入り ※化粧箱入り
3,000円(税抜)

米麹をこした、味噌こし不要。こし味噌タイプもございます。ご指定ください。



444 発芽玄米みそ

発芽玄米麹お味噌。
玄米特有のツブツブ感が特徴です。
●タイプ/粒味噌
●JAあづみ契約栽培大豆安曇野産
発芽玄米100%使用
800gカップ入り
1,350円(税抜)



440 黒豆みそ

うまみたっぷりの黒豆が
お味噌になりました。
普通のお味噌と同様に
おつかいください。
●タイプ/粒味噌
●国産大豆100%使用
800gカップ入り
1,350円(税抜)



195 須坂産高井野

須坂市周辺(通称「高井野」)の
原料を使った限定品。
米麹をたっぷり使った12割麹。
●タイプ/粒味噌
●須坂産米100%使用
●須坂市の契約栽培農家の大豆100%使用
800gカップ入り
1,350円(税抜) ※量売り5kg段ボール入り 7,500円(税抜)

限定醸造の
味噌



野沢菜

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 野沢菜 ダンボール入り

- | | | | | | |
|----|------|------------|-----|-----|------------|
| 48 | 4kg | 4,000円(税抜) | 220 | 2kg | 2,300円(税抜) |
| 49 | 5kg | 4,800円(税抜) | 203 | 3kg | 3,100円(税抜) |
| 51 | 10kg | 8,700円(税抜) | 204 | 5kg | 4,800円(税抜) |



真空パック
221
500g入
800円(税抜)

12月上旬出荷

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



新味噌

「令和二年出来立て直送新味噌」

お味噌の仕込みは春が最盛期。
秋は味噌の掘り出しの季節です。

今年の春に仕込んだお味噌を蔵出し。
「新味噌」の出荷です。
大桶の重石を退けてシートを剥がすと、チョット黒目のお味噌、
通称「蓋味噌」。
桶の上部は空気に触れるのでどうしても色が付いてしまいます。
蓋味噌を削いで掘り進めると鮮やかなお味噌が出てきます。
令和2年出来立ての「新味噌」。
鮮やかなお色と、すっきりとした味わい。
旬のお味噌、大変人気の出来立て直送です



令和二年出来立て直送

725
新味噌十割糀
2kg 木樽入 2,800円(税抜)

727
新味噌十割糀
10kg 段ボール入 6,300円(税抜)





No.1
味噌漬け
ランキング

92 味噌漬け(3種入)

大根、丸なす、きゅうり 250g 580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。



No.3
味噌漬け
ランキング

数量
限定

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ため、しゃきしゃきした歯ざわりとほのかな甘味が特徴です。

300g 1,000円(税抜)



No.2
味噌漬け
ランキング

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。

150g 650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。

300g 1,000円(税抜)



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。

300g 1,000円(税抜)



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。

250g 1,000円(税抜)

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 きゃらぶき 200g 700円(税抜)

数量
限定

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)

大豆の旨みと米麴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。

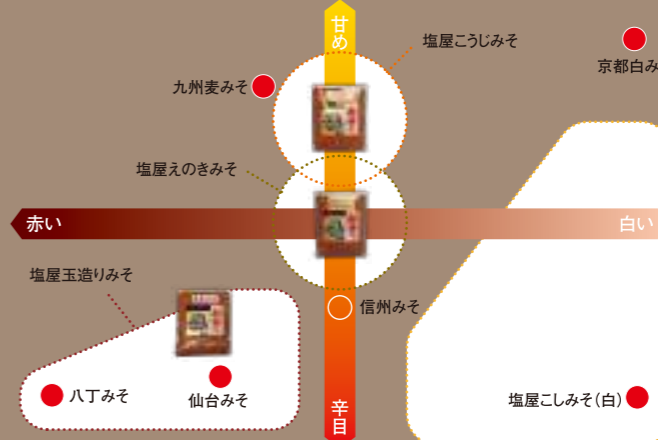
こうじみそ

味噌造りは麴が命。仕込みにあたって、職人が最も神経を使う作業が米麴造り。製麴(せいぎく)作業といえます。どんなに良い原料を使っても米麴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麴を贅沢に使った、塩屋のこうじみそ。



塩屋の定番味噌はココをチェック!



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。蔵付の菌と麴菌が醸す玉造り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)



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麴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)



523 **5,000円** (税抜) \送料込/
セット

- えのきみそ(1kg×2)
- こうじみそ(500g)
- 玉造みそ(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)
- 甘酒(2個)
- 万能つゆ(1ℓ)
- 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)



522 **7,000円** (税抜) \送料込/
セット

えのきみそセット

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



541 **4,000円** (税抜) \送料込/
セット

こうじみそセット

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



544 **6,500円** (税抜) \送料込/
セット

**野沢菜と
ごはんのお供セット**

12月上旬出荷

- 野沢菜(2kg)
- ふき味噌(140g×2)
- くるみ味噌(125g)
- 蜂蜜味噌(1個)
- きょうらぶき(1個)
- 味噌漬け三種(1個)
- 黒豆もろみ(1個)
- 送料

キャンペーン期間2020年12月30日まで



545 **6,000円** (税抜) \送料込/
セット

おなべの素セット

- 万能つゆ(1ℓ×3)
- くるみ味噌(125g×5)
- 送料



543 **4,000円** (税抜) \送料込/
セット

ごはんのお供セット

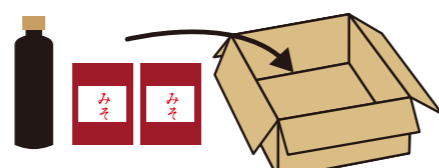
- 信州味噌漬(1個)
- きょうらぶき(1個)
- 蜂蜜味噌(1個)
- ふき味噌(140g×2)
- 胡桃味噌(1個)
- 送料

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。

いろいろな
お味噌を楽しむもろう。



冬のわくわくキャンペーンを
チェックしよう!!



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。



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!



原料はお味噌用のお米と糖の「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)でお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。

塩屋の甘酒

甘酒でポカポカ

ブドウ糖、アミノ酸、ビタミンが多く含まれた栄養ドリンクです。



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)



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

売れてます!



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)



大人気 ふき味噌

「塩屋のこし味噌」と国産のフキ使用
ご飯のお供にお酒のおつまみに、
素朴な味をお楽しみください。

136 ふき味噌 140g 650円(税抜)



使いやすい、
チューブ入り

これだね 胡桃味噌

「塩屋のこし味噌」と国産のくるみ使用
ナス田楽に、きゅうりにつけて、
塩屋の「万能つゆ」で割って、
お蕎麦や素麺の「くるみ味噌だれ」が
おすすめです。

くるみ味噌だれ
塩屋のくるみ味噌
万能つゆ:お水で1:10に割ったもの
よくいてお召上がりください。
お好みで濃さを調整してください。

135 くるみ味噌 125g
700円(税抜)



冬の定番 黒豆もろみ

白いご飯に添えたり、
そのままお酒のおつまみやモロキューにつけて。
麴たつぷりの食べるお醤油。

12月上旬出荷

44 黒豆もろみ 300g
650円(税抜)



塩屋オリジナルギフト



他にも多数ご用意しております。
詳しくはH.P.から。



それぞれに手提げ袋、
ふろしきがつきます。



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



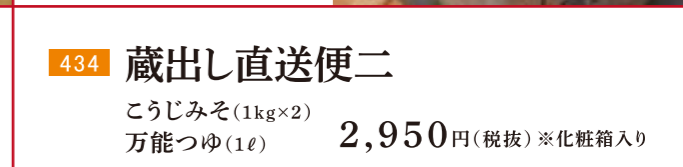
98 こうじみそ 500g×2 1,070円(税抜)
※化粧箱入り



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

●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代金引替発送 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。

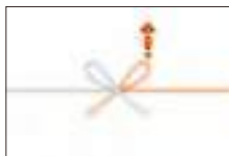
●個人情報保護方針/特定商取引に関する法律に基づく表示

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。

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、昔から祝い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きたため、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。

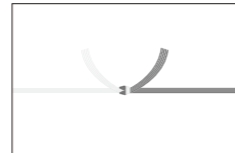
- 一般的な土産・お返し ●お中元 ●お歳暮
- 出産(お祝い・お返し) ●入園・入学・卒業・就職
- ご長寿の御祝い ●新築(落成)祝い

◆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。

- 病氣見舞い(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)



塩屋の醤油

佐瀬式

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。

煮干、さば節、かつお節の風味がこびりつきます。いろいろ使える万能つゆ…。冬はやっぱり鍋物。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。

万能つゆ

(濃縮タイプ)



- 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)



- 137 万能つゆ 1ℓ 950円(税抜)
 - 421 万能つゆセット 1ℓ×3 3,150円(税抜) ※化粧箱入り
- (希釈例)
- | | | | |
|------|------|-----------|------------|
| おでん | 1:7 | 湯豆腐(つけつゆ) | そのまま |
| すき焼き | そのまま | そうめん・蕎麦 | (かけつゆ) 1:3 |
| 肉じゃが | 1:4 | | |

[塩]

塩屋のルーツは塩問屋。生活になくてはならない塩を販売して300年、現在でも色々扱っております。という事で、塩屋のおすすめ塩

イタリア産トリュフとフランス・グラント産天日塩を使用。卵料理やパスタ(カルボナーラなど)。肉料理、サラダやポテト、カルパッチョ。お料理の仕上げに、その香りをお楽しみください。



白トリュフは冬しか収穫ができないため、収穫量が少なく希少価値が高く、ガーリック系の香り強いのが特徴です。
511 トリュフソルト 白25g 800円(税抜)



黒トリュフは白トリュフに比べ、香りが穏やか、マッシュルーム系の香り強いのが特徴です。
512 トリュフソルト 黒25g 800円(税抜)

みそレシピ 味噌ナポリタン

H.P.で公開中です!! 使用している味噌はこうじ味噌! お家でも食べてみて下さいね!



材料(一人前)	
パスタ	100g
玉ねぎ	1/4
ピーマン	一個
バター	5g
ケチャップ	30g
塩屋の「こうじ味噌」	15g
ソーセージ	一本
ガーリック	一片
オリーブオイル、パセリ、パルメザンチーズ少々	

- 1 スパゲティーを4分茹でる。(みその塩気があるので、塩は入れなくても大丈夫)
- 2 フライパンにオリーブオイルをひく。ニンニクを入れ、香りが出るまで炒め、ソーセージ、ピーマン、玉ねぎを加えて炒める。
- 3 野菜がしんなりしたら、バター、ケチャップ、「塩屋のこうじ味噌」、パスタのゆで汁をお玉一杯分入れ、さらに炒める。
- 4 スパゲティーを入れ、ソースが絡むまで炒める。
- 5 器に盛り付けパセリをのせ、お好みで粉チーズをかける。