



本年もご用命をお待ち申し上げております。

アレンジしてみませんか。

家庭料理の定番「ハンバーグ」。

お子様大好き、

トマトの酸味とお味噌の旨みは相性抜群。

洋と和、意外な組み合わせですが、

ソースのベースはトマトとお味噌…。

大人気なのが、味噌煮込みハンバーグ。

相性抜群の お味噌とトマト



二〇二五年
冬ニカ
タロ
グ



発送のご案内

ご注文からお届けまで

●お電話でご注文

0120-480029 ※携帯・PHSからもご利用いただけます。

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。

●FAXでご注文

FAX.026-248-0290

●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330円(税込)を頂戴いたしております。送り先一ヶ所当り、4,320円(税込)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330円(税込)
10,000円以上30,000円未満の場合440円(税込)
30,000円以上の場合660円(税込)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	1,276円	913円	1,034円	1,155円	1,672円	803円
5kgまで	1,419円	1,056円	1,188円	1,287円	2,255円	946円
10kgまで	1,562円	1,210円	1,320円	1,430円	2,398円	1,089円
20kgまで	1,771円	1,419円	1,540円	1,650円	3,531円	1,309円
25kgまで	1,826円	1,584円	1,705円	1,815円	5,060円	1,463円

※すべて税込価格です

●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。

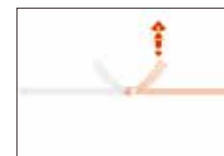
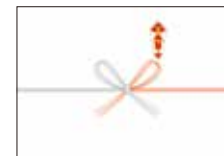
●個人情報保護方針／特定商取引に関する法律に基づく表示

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。

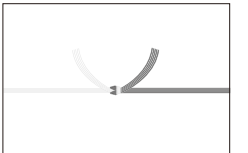
●一般的な土産・お返し ●お中元 ●お歳暮
●出産(お祝い・お返し) ●入園・入学・卒業・就職
●ご長寿の御祝い ●新築(落成)祝い

◆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)

価格改定のお知らせ

謹啓 皆様におかれましては益々ご清栄の事とお慶び申し上げます。
平素は格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、表記の件につきまして謹んでお願いの方々報告申し上げます。

日本の食生活になくてはならない日用品としての味噌・醤油の特性を鑑み、厳しい経営環境の中、企業努力を重ねて参りました。

しかしながら、昨今の原油価格の高騰による包装資材の大幅負担増、各種原材料の大幅値上げによる想定を上回る諸経費の増大により、経営環境は大変厳しくなっております。

つきましては、大変恐れ入りますが、今回お送りします「2025年冬カタログ」の通り、価格改定をお願い申し上げます。

諸事情をご賢察いただきたく節にお願い申し上げます。

今後は顔の見える商品づくりの推進と大豆等、原材料の安定確保、日々の技術の研鑽、更なる品質の向上を図るべく努力して参ります。なにとぞ高配のほど重ねて謹んでお願い申し上げます。

なお、今回のご案内は新価格になっておりますが、年内承り分まで旧価格にて対応させていただきます。（野沢菜、おやきは除かせていただきます）
早めのご注文をいただければ幸いです。

謹白

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

お菜の良い香りが漂っています。

どうぞ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 5,864円 49 5kg 7,020円
51 10kg 12,852円

野沢菜ダンボール入り

220 2kg 3,348円 203 3kg 4,536円
204 5kg 7,020円

2kgで3〜5株程度入っております

真空パック

221 野沢菜500g 1,166円
222 野沢菜500g×2 2,352円
223 野沢菜500g×3 3,381円
224 野沢菜500g×5 5,367円
225 野沢菜500g×10 10,143円

11月下旬出荷

野沢菜の発送は11月下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11月下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。

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。

137 万能つゆ 1ℓ
1,350円

421 万能つゆ3本セット
1ℓ×3 4,374円 ※化粧箱入り



（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

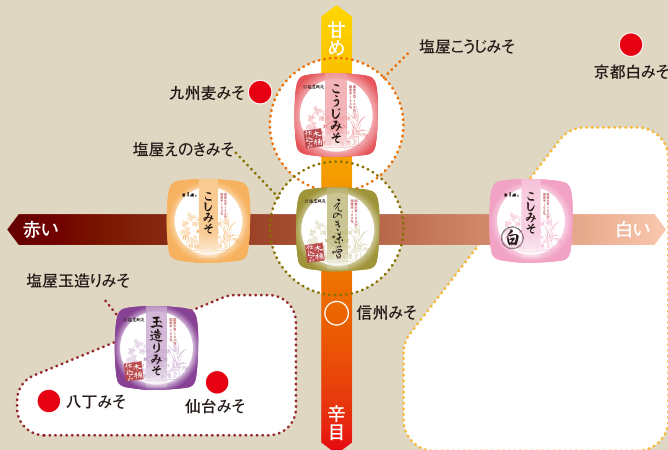
こうじみそ



塩屋の定番味噌は
ココをチェック！



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。



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。
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 玉造りみそ 1kg 1,497円
147 玉造りみそ 500g 842円
447 玉造りみそ 500g カップ入り 1,043円
166 玉造りみそ 2kg 木樽入り 4,776円



えのきみそ

お蔭様で発売から四十周年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。贅沢で手間のなかった製法です。
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。
（お好みでお汁を入れると、さらにおいしく召し上がれます）



10 えのきみそ 1kg 1,944円
63 えのきみそ 500g 1,058円
446 えのきみそ 500g カップ入り 1,274円
174 えのきみそ 2kg 木樽入り 5,670円

1204 特別大吟醸味噌
とよまさり 赤こし

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

500gカップ入り 1,361円 500gカップ入り 1,361円

※粒味噌タイプもございます。ご指定ください。

1205 特別大吟醸味噌
とよまさり 白こし

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



74 こしみそ

口当たりなめらかで、米や大豆の粒を残したくないお料理に便利です。

800gカップ入り 1,210円

700 こしみそ白

淡い色に仕上げあっさりとした味わいのおみそです。お料理や、あわせみそ用にごどうぞ。

800gカップ入り 1,210円

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

6,048円

※段ボール入り

96

こうじみそ

1kg×2

2,743円

※化粧箱入り

98

こうじみそ

500g×2

1,495円

※化粧箱入り

えのき味噌

4

1kg×2

4,212円

※化粧箱入り

443

1kg×5

9,720円

※段ボール入り

455

定番のおみそセット

こうじみそ(500gカップ入り×2)

えのき味噌(500gカップ入り×1)

玉造りみそ(500gカップ入り×1)

4,314円

※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×1)

4,093円

※化粧箱入り

413

蔵出し直送便四

こうじみそ(1kg×1)

えのき味噌(1kg×1)

万能つゆ(1ℓ×1)

4,828円

※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×1)

3,347円

※化粧箱入り

限定醸造のお味噌

1201 黒豆みそ

国産の黒豆を100%使用し、米こうじをふんだんに使いました。黒豆がほのかに香り、甘口めの濃厚な味わいが特徴のお味噌です。黒豆の皮にはポリフェノールのアントシアニンがたっぷり。抗酸化作用を持ち、動脈硬化や老化を抑制するといわれています。

●国産黒大豆・長野県産米100%使用

●甘口(15割麹) ●塩分約11.5%

500gカップ入り 1,296円

1202 発芽玄米みそ

発芽玄米」を糀にして仕込んだお味噌。ほのかな発芽玄米の香りとツブツブ感が特徴です。発芽玄米は、玄米をわずかに発芽させたもので、玄米中の酵素により栄養価が高くなり、GABA(ギャバ)等の栄養を豊富に含むといわれます。

●長野県産大豆・長野県産米100%使用

●やや甘口(10割こうじ)

●塩分約11.5%

500gカップ入り 1,296円

1203 高井野

塩屋の地元須坂市周辺の素材にこだわったお味噌。高山村から須坂にかけての一带は古い呼び名で「高井野」といいます。

●JAあづみ契約栽培大豆100%使用・小布施町産契約栽培米100%使用

●やや甘口(12割麹)

●塩分約11%

500gカップ入り 1,268円

No.3

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

200g 864円

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 1,004円

No.1

味噌漬け

ランキング

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。

250g 1,426円

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。

250g 1,426円

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。

250g 1,426円

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。

200g 1,426円

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漬の味噌漬け…。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。しっかりお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。

200	大根	200g	864円
201	なす	200g	1,004円
202	きゅうり	200g	864円

なす

丸なすと塩屋醸造のお味噌を合わせて炒めました。コクと旨みがたっぷりです。

野沢菜

信州の漬物の代表、野沢菜をじっくりと煮て味わい深いおやきにしました。

野菜

キャベツをメインに使い、信州味噌で味付けをした野菜がたっぷり入っています。

「蒸し」タイプのおやきです。最近「コンビ」でも見かけます。表面を焼いたタイプが多いですね。本場信州の北部「北信地方」では「焼き」、「蒸し」の2つのタイプがあります。北信西側の山間地では「焼き」、塩屋のある須坂周辺では「蒸し」が主流です。私どもが昔から慣れ親しんだ「蒸し」タイプをお届け致します。白くてモチモチした生地の「おやき」をお楽しみください。

おやき 5種類セット

656 2,850円

塩屋のお味噌を使った、なす、野沢菜、野菜、切干大根とあんこが2個づつ入った10個セットです。国産の原料をふんだんに使った具を丁寧に味付けし、皮にもこだわったおやきです。保存料や化学調味料は使用しておりませんので、安心して召し上がりがいただけます。※在庫の関係上、発送まで1週間ほどかかる場合があります。

切干大根

味がしみ込んだ切干大根はそばつゆのだしを使いました。ほんのり甘い素朴な味です。

あんこ

甘さ控えめに仕上げた「粒あん」がたっぷり入ったおやきです。おやつにもおすすめです。

※クール宅急便(冷凍)で配送いたします。他商品と同梱の場合、すべてクール便で配送いたします。商品代金にクール便の追加料金を含みます。送料は別途かかります。※添付の説明書通り温めることで美味しくお召し上がりいただけます。商品到着時にご確認ください。

●塩屋のお味噌を使っている。株式会社美包さま(長野市)のおやきを販売させていただきます。





「畑と台所 須坂市ブース」 営業時間 10:00~21:00
※基本的に無休

**イオンモール須坂で
お味噌を販売しております！**

今年10月3日にオープンした「イオンモール須坂」。
1F「畑と台所 須坂市ブース」にて定番のお味噌を販売です。
果物や野菜、地元の旬と特産品のお店。
県内最大級の売り場面積を誇る商業施設イオンモール須坂に、
お越しの際はぜひお立ち寄りください。

塩屋手前みそ通信
No. 79



塩屋の徳利が ドラマ「JIN-仁-」に出演しておりました。

※塩屋の登録商標記載の徳利が映る映像だけ「引用」させていただきました。



先日お客様曰く、塩屋の徳利が「仁」に出てるの知ってる？
調べたところ(全話見ました)・・・
「JIN-仁-完結編」TBS開局60周年記念番組第8話「歴史に逆らう命の誕生」にお酒用の徳利として出演。
大政奉還について議論する坂本龍馬(内野聖陽さん)中岡慎太郎(市川亀治郎さん※当時)東修介(佐藤隆太さん)のシーンに登場。

市川猿之助さん(現在が持っている徳利です。内野さんの前にドンツと置いて結論を迫る、重要な小道具でした。電話番号等が書かれていない一番古いタイプなので、江戸末期の徳利。
時代考証的にもあっていますね。醤油徳利ですが・・・
そもそも、スタッフの方、どこで入手したんでしょうか
かなり前の作品ですが、アマゾンプライム等で視聴可能、ご覧の際は是非ご注目ください。

**冬の定番
黒豆もろみ旬**

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

12月上旬出荷

44 黒豆もろみ 150g 486円

**甘酒でポカポカ
塩屋の甘酒**

甘酒にはブドウ糖、アミノ酸、ビタミンが多く含まれた栄養ドリンクです。

原料はお味噌用のお米と一緒の「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。

お得セット!
甘酒250g入りご自宅用!

401 2個セット 972円
402 7個セット 3,227円
403 14個セット 6,104円

400 甘酒 250g袋入れ 518円

たけちゃん食品 × **塩屋醸造**

地元須坂の「たけちゃん食品」様との
コラボ商品新発売です。

クール宅急便冷凍タイプでお送りします。
価格にはクール料金を含みます。送料は別途かかります。
他の商品と同梱の場合、全てクール宅急便冷凍タイプでの発送となります。
在庫の関係上、発送まで3~4日ほどかかる場合があります。

焼肉のたれ

254 「醤油ベース」 300ml 718円
塩屋の「イゲタボシ醤油」を使った焼肉のたれです。ニンニクと白胡麻がたっぷり。野菜炒めにも使えます。

255 「味噌ベース」 300ml 718円
「玉造味噌」と「イゲタボシ醤油」を合わせた味噌ベースのたれです。玉造味噌の複雑な香味とほのかな酸味がイゲタボシ醤油のまろやかな味わいとマッチしたたれです。焼肉のたれだけでなく、餃子のつけだれや野菜炒めなど使用方法はいろいろの万能たれとなっています。

256 プレミアムステークソース 300ml 718円

佐瀬式 塩屋の醤油



- 250 生醤油 1ℓ 907円
- 35 イゲタボシ醤油 1ℓ 713円
- 252 イゲタボシ醤油 360ml 454円
- 62 溜醤油 1ℓ 1,944円
- 122 溜醤油 360ml 913円

本格ナポリピッツァ3点セット

655 3,580円

"真のナポリピッツァ"認定店「Pizza Verde」様製造。フワフワもちもちの本格ナポリスタイルの窯焼きピッツァ。定番2種と蜂蜜味噌をソースに使用したピッツァセット!

- 蜂蜜味噌入りクアトロフォルマッジ (4種のチーズ、蜂蜜味噌)
 - カブリチョーザ (モッツアレラ、ハム、アンチョビ、キノコ、トマト)
 - マルゲリータ (モッツアレラ、バジル、トマト)
- ※各種20cmサイズ(1枚で大人1、2人分)

蜂蜜味噌入り クアトロフォルマッジ

蜂蜜味噌をソースに使用したピッツァが新発売です。"真のナポリピッツァ"認定店「Pizza Verde」様製造。

「クアトロフォルマッジ」は4種類のチーズをトッピングしたピッツァ。ピザ生地はフワフワもちもちとした食感、窯焼きした本場ナポリの製法です。(使用チーズ:モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、リコッタ、グラナパダーノ)

※クール便(冷凍)での配送となります。他の商品と同梱の場合、すべてクール便で配送いたします。(商品代金にクール便の追加料金を含みます) ※あたため方の説明書が付きます。説明書通り温めて頂く美味しく召し上がりいただけます。



〒

ご住所

ご依頼主

お名前

FAX 026-248-0290

商標登録

有限会社

塩屋醸造

〒382-0014 長野県須坂市大字須坂537 フリーダイヤル 0120-480029
http://www.shioya.co.jp/ E-mail:shioya@shioya.co.jp

様

ご注文承り書

お客様番号

申込日 令和 年 月 日

※郵便番号及びTEL番号は必ずお書きください。

※ご依頼主様とご請求先が異なる場合のみ記入してください。

☎ (- -)

FAX (- -)

●お客様メールアドレス

お支払い方法
(○印をおつけください)

郵便・コンビニ振込み

代金引換え

クレジットカード

以下クレジットカードのご利用の場合のみご記入ください。

クレジットカード名
(○印をおつけください)

DC

VISA

MASTER

カード番号

有効期限

年 月

ご請求先

フリガナ

お名前

様

※一括払いのみ承っております。

	お届け先・ご住所・お名前	商品番号	商 品 名	数量	のし紙ご入用の場合 ○印にてご指示下さい
おとこ	☎ (- -)		御 礼 粗 品 御歳暮 御中元 御年賀 無地のし その他		名入れ (要) (不要) 配達指定日
おなまえ	フリガナ				備考
おとこ	☎ (- -)		御 礼 粗 品 御歳暮 御中元 御年賀 無地のし その他		名入れ (要) (不要) 配達指定日
おなまえ	フリガナ				備考
おとこ	☎ (- -)		御 礼 粗 品 御歳暮 御中元 御年賀 無地のし その他		名入れ (要) (不要) 配達指定日
おなまえ	フリガナ				備考
おとこ	☎ (- -)		御 礼 粗 品 御歳暮 御中元 御年賀 無地のし その他		名入れ (要) (不要) 配達指定日
おなまえ	フリガナ				備考

※注文用紙をFAXまたは、郵送でご返信ください。 ※お届け先が多い場合は、注文用紙をコピーしてご使用ください。

塩屋に伝わる古文書



「杜氏・店員表彰式」

昭和5年頃

四月廿二(22)日、長野税務署樓上(2階)にて行われた味噌・醤油組合(長野地域)による「第一回杜氏・店員表彰式」。

表彰者名簿です。

塩屋からも杜氏「大澤茂助」、店員「渡邊彌助」が表彰され、それぞれ、「目覚時計壹個」、「蒔繪硯箱壹個」が送られています。

月日と場所のみで「年」が書かれていないのが「一緒に出てきた文書から推察するに昭和5

年頃。

県知事代理官他、県や自治体の要職が出席で盛大。

主人、使用人といった感覚の時代に、組合として従業員さんの表彰、顕彰制度があったのはすごい事ですね。福利厚生の一環でもあったことでしょう。

内地収納鹽(塩)一疋(キログラム)二付 一七錢八厘。

当時の物価と比較して高いのか、安いのかよくわかりませんが・・・旧字で画数が多いのが気になりますねW

合わせて、「内地」という表現も今は使わないですね。

旧大日本帝国の時代ですから、「内地」は、ほぼ現在の日本。

「外地」は当時領土だった樺太や台湾、委任統治領だった南洋諸島でしょうか。

国産(内地)へ輸入以外に「外地」といった概念が必要だった昔は今よりグローバルだったのかもしれない。

「表格價小賣鹽」

(塩小売価格表)昭和6年

表格價小賣鹽	
内地收納鹽	一等正食一圓八錢五厘 二等正食一圓四錢五厘 三等正食一圓二錢五厘
食卓鹽	一等正食一圓二錢五厘 二等正食一圓一錢五厘 三等正食一圓一錢五厘
十錢付	一等正食一圓二錢五厘 二等正食一圓一錢五厘 三等正食一圓一錢五厘
六兩付	一等正食一圓二錢五厘 二等正食一圓一錢五厘 三等正食一圓一錢五厘
三兩付	一等正食一圓二錢五厘 二等正食一圓一錢五厘 三等正食一圓一錢五厘
百兩付	一等正食一圓二錢五厘 二等正食一圓一錢五厘 三等正食一圓一錢五厘

7月20日からの新価格です。7月19日承り分まで旧価格でお出しします。お早めにお申し込みください。※表示価格はすべて税込み価格です

塩屋醸造 冬の感謝キャンペーン

VIP様ご優待3大特典の御案内

キャンペーン期間 2025年12月31日まで

1 お届け先一ヶ所につき、
お買い上げ8,640円(税込、送料別)以上
送料無料  ※新みそは除く

2 のし紙、
名入無料
※ご注文承り書にお書きください。

3 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

検索

<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

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

商標登録 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/>

塩屋醸造

検索

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

X(旧Twitter)



SHIOYA.CO.JP



みそレシピ

「味噌煮込みハンバーグ」

H.P.で公開中です!!
OUTDOOR VERSION



材料(4人前)		ソース材料(4人前)	
合びき肉	400g	塩屋の玉造り味噌	50g
玉ねぎ	1個	トマト缶	150g
卵	1個	水	250cc
パン粉	10g	赤ワイン	50cc
牛乳	大さじ2	みりん	大さじ1
塩、コショウ		イケタボシ醤油	小さじ1/2
		バター	10g
		はちみつ	大さじ1
		ローリエ	1枚



- 玉ねぎはみじん切りにして、良く炒め、冷ましておく。
- ボールに肉を入れ、塩・コショウをして良く練り、粘り気が出たら玉ねぎ・卵・牛乳にひたしたパン粉を加え、さらに練り、4等分にして小判型に形を整える。
- 鍋にソースを作る。マッシュルームは半分、しめじは小房に分けておく。
- 鍋にトマト缶を入れ、水を加える。その他の材料を順次入れ中火で煮込む。
- 別のフライパンに油をひき、2の肉を焦げ目が付くまで中火で焼く。中まで火を通さないようにする。
- 4にハンバーグを移し、弱火にかけ、蓋をして煮込む。時々ハンバーグを裏返ししながら10分程煮込み、完成。

外側に折る

外側に折る

382-0014

長野県須坂市新町五三七

有限会社 塩屋醸造 行

料金受取人私郵便

須坂局承認

0042

差出有効期間
2027年6月3日
まで

【切手不要】

外側に折る

お客様

ご住所

お名前

外側に折る

切り取り部分

切り取り部分

外側に折る

切り取り部分