

二〇二六年
夏
カタログ

手軽に
夏野菜がとれる
北信濃の郷土食

これからの梅雨や暑い夏を乗り切るには夏野菜を豊富にとることが大事ですね。夏野菜は栄養とともに、熱を身体の中からクールダウンしてくれる効果も。そこで、北信濃のソウルフード「やたら」きゅうり、ナス、ミョウガの夏野菜と「塩屋の大根のお味噌漬」をみじん切り、よく混ぜて、塩や醤油で味を整えれば完成。お好みで青唐辛子や青じそ、オクラを加えてのアレンジも楽しいです。そば・素麺の薬味に、冷奴にトッピング、ご飯に乗せてガツツリと……。余った野菜で手軽にもう一品。塩屋の味噌漬けとお醤油で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。



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。

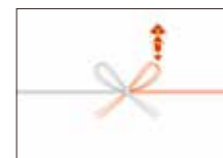
●個人情報保護方針/特定商取引に関する法律に基づく表示

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、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」に記載ください。

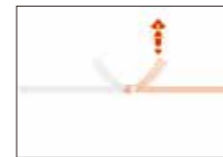


慶事(いわいのし)

◆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



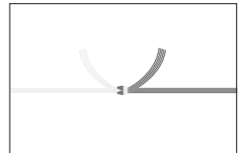
◆結び切り

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(一回忌)

※表示価格はすべて税込み価格です

GIFT 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

えのき味噌
4 1kg×2 **3,936円** **443** 1kg×5 **9,030円**
※化粧箱入り

98 こうじみそ
500g×2 **1,495円**
※化粧箱入り

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)
4,215円 ※化粧箱入り

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)
4,690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) **4,093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)
3,249円
※化粧箱入り

第5弾

写真はアーミーグリーンです

夏でも涼しいドライタイプ♪

塩屋 復刻デザインTシャツ「鹽」 しお

高い通気性と速乾性で、アウトドアにも部屋着にもお勧め
素材:ポリエステル100% **2,750円**

490 アーミーグリーン(L) **492** 紺色(L)
491 アーミーグリーン(XL) **493** 紺色(XL)

甘酒は夏の季語

江戸時代より甘酒は夏バテ防止に飲まれていました。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。

塩屋の甘酒

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。夏は冷たいお水(1.5倍から2倍)でお好みに薄めてください。単純に水を入れて…。ソーダ割、ウーロン茶割もお勧めです。※アルコールは含まれておりません。

400 甘酒 250g袋入り **518円**

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**

※米と麹だけで造る「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…。

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…。夏はやっぱりそうめん、お蕎麦。三倍に薄めて、つけつゆとしてお使いください。

万能つゆ

137 万能つゆ 1ℓ **1,350円**

421 万能つゆセット 1ℓ×3 **4,374円** ※化粧箱入り

(希釈例)
そうめん・蕎麦(つけつゆ) 1:3
そうめん・蕎麦(かけつゆ) 1:3
ほうれん草のおひたし 1:1
冷奴 そのまま
たまごかけ御飯 そのまま

らくらく簡単 万能つゆ

(濃縮タイプ)

佐瀬式 塩屋の醤油

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。ゆっ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 イゲタボン醤油 1ℓ **713円**
252 イゲタボン醤油 360ml **454円**
62 溜醤油 1ℓ **1,944円**
122 溜醤油 360ml **913円**
250 生醤油 1ℓ **907円**

H.P.で公開中です!!

みそレシピ やたら

OUTDOOR VERSION

使用しているお味噌漬け「大根」! お家でも食べてみて下さいね!

材料(1人前)

きゅうり	1本
丸ナス	1個
ミョウガ	1個
塩屋のお味噌漬け「大根」	60g

- それぞれをみじんぎりにする。
- よく混ぜる。
- 塩、塩屋のお醤油で味を整えれば完成。
お好みで青唐辛子、青じそ、オクラをトッピングして下さい。



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…。
賢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。しつ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。



207 須坂産 八町きゅうり
数量限定
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 **1,247円**



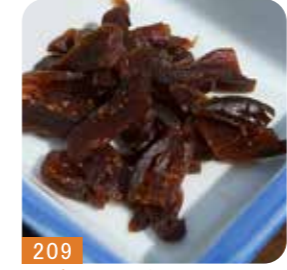
214 高山村産 みょうが
須坂市のお隣高山村の契約栽培農家産です。独特の風味をお楽しみください。
150g **926円**



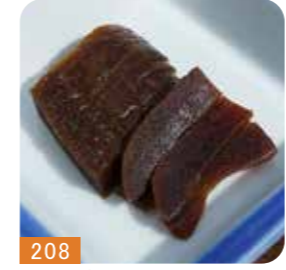
92 味噌漬け (3種入)
大根、丸なす、きゅうり
200g **864円**



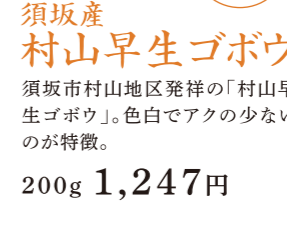
200 大根 200g **864円**



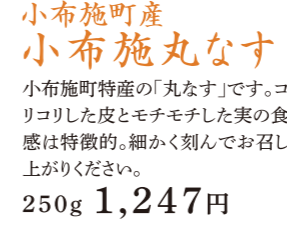
201 なす 200g **926円**



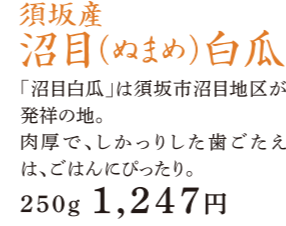
202 きゅうり 200g **864円**



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 **1,247円**



209 小布施町産 小布施丸なす
小布施町産の「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 **1,247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 **1,247円**

信州人のソウルフード おやき

「蒸し」タイプのおやきです。最近ではコンビニでも見かけます。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「おやき」をお楽しみください。



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。



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。



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。

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用しました。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。

令和八年 できたてお味噌を量り売り、蔵出し直送 今年もご予約を承ります。

ワインにボージョレーヌーボー、新酒がある様に、お味噌にも「旬」があります。本来、北信濃ではお味噌は自家製。暖かくなつた、3月から5月にかけて農家の皆さんは家総出でお味噌を仕込んでいます。

米麴をたっぷり使う信州味噌は天然醸造でもお盆後の土用丑の日を過ぎれば食べられるようになります。昔から言われてきました。そこで、今年の春に仕込んだ、塩屋のできたてお味噌を「新みそ」として量り売り、蔵出し直送を承ります。予約受注品につき、大変お買い得です。



令和八年できたて直送新みそ 「玉造りみそ」

味噌玉から造る、昔ながらの田舎味噌。JAあづみ契約栽培大豆・国産米100%使用
●タイプ/粒みそ 8割麴 やや辛口 塩分11.5%
382 5kg ダンボール入り **4,400円**
378 10kg ダンボール入り **7,900円**
711 20kg ダンボール入り **14,900円**
*量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。

令和八年できたて直送新みそ 「えのきみそ」

塩屋だけのオリジナル。えのき茸ペーストの旨みたっぷりの味噌。JAあづみ契約栽培大豆・JAあづみ契約栽培米・長野市産えのき茸100%使用
●タイプ/粒みそ 8割麴 やや辛口 塩分11.5%
383 5kg ダンボール入り **8,000円**
379 10kg ダンボール入り **14,400円**
716 20kg ダンボール入り **27,200円**
*量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。

新みそ 発芽玄米みそ

長野県産契約栽培大豆と栄養価の高い「発芽玄米(長野県産コシヒカリ)」を麴にして仕込みました。10割麴でやや甘め。発芽玄米のツブツブ感が特長です。アスリートにもファンの多い、こだわりの逸品です。
721 5kg ダンボール入り **7,500円**
722 10kg ダンボール入り **13,500円**
723 20kg ダンボール入り **25,500円**
*量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。

令和八年できたて直送新みそ 「限定糎づくし」

小布施町産契約栽培米かぜさやかを使用。味噌職人がお米から造ったお味噌です。JAあづみ契約栽培大豆・国産米(小布施町産)100%使用
●タイプ/粒みそ 10割麴 やや辛口 塩分11.5%
381 5kg ダンボール入り **4,900円**
377 10kg ダンボール入り **8,800円**
372 20kg ダンボール入り **16,600円**
*量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。

PIZZA 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アが新発売です。「真のナポリピッツア」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ア。ピザ生地はフワフワで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)
655 **3,700円**
"真のナポリピッツア"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ア。定番2種と蜂蜜味噌をソースに使用したピッツアセット!
●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)
●カブリチオーザ(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)
654 **1,560円**
直径20cmサイズ(1枚で大人1.2人分)
「蜂蜜味噌」をソースとして使用することで、旨味と甘みがアップ。4種のチーズとお味噌の発酵の風味が絡まってコクが生まれ、本格窯焼きの香ばしさが食欲をそそります。
888 140g **972円**



※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) ※あため方の説明書が付き。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。





塩を手造りみそ通信
No. 80

「Taste of Japan」様で「発酵が長野を長寿の地にした理由」と題してご紹介いただきました。



※画像使用につき、ご了承をいただいております

英語版のみとなっております。お手数ですが翻訳ソフト等をご利用ください。

「ETRO(日本貿易振興機構)内の日本食品海外プロモーションセンター様の海外向けWebメディアです」
長野県長野の秘密の一端。風土や発酵文化についてインタビューを受けました。
塩屋や信州味噌の歴史はもちろん。これからの信州の発酵文化の可能性についてお話をさせていただきました。
是非ご覧ください。

詳細は下記をご覧ください



詳細は下記をご覧ください

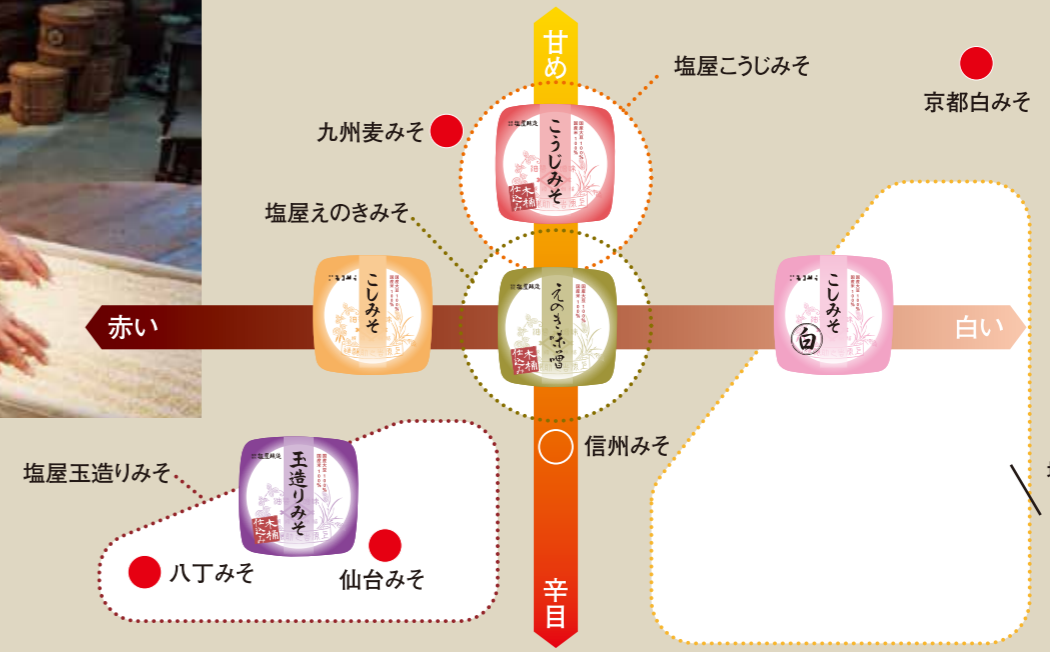


秋の味噌造り体験会開催です。
春の味噌づくり体験が大好評につき、秋の開催が決定しました！
次回は9月26日(土)と10月17日(土)に開催いたします。
昔ながらの手づくり味噌の魅力を手づくり味噌の魅力を体験してみませんか？
初めての方にも「やってよかった」とご好評いただいている人気イベントです。お一人でじっくり、ご友人とにぎやかに、ご家族でわいわいと...
小さなお子様も一緒に楽しめる内容ですので、親子の思い出づくりにもぴったりです。

- 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、あわせみそ用にどうぞ。 800gカップ入り 1,210円

- 64 こうじみそ2kg 2,322円
- 12 こうじみそ1kg 1,210円
- 146 こうじみそ500g 693円
- 445 こうじみそ500g カップ入り 836円
- 172 こうじみそ2kg 木樽入り 4,201円

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(せいきく)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。



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お勧めです。

- 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 1,806円
- 63 えのきみそ500g 974円
- 446 えのきみそ500g カップ入り 1,176円
- 174 えのきみそ2kg 木樽入り 5,394円

塩屋醸造 夏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 2026年8月31日まで

<p>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</p> <p>送料無料  ※新みそは除く</p>	<p>2 のし紙、名入無料</p> <p>※ご注文承り書にお書きください。</p>	<p>3 ギフト包装無料</p>
---	--	-------------------------

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

いももの探訪 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 **ネットでお得!**

300 POINT ポイントプレゼント

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!


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 最新ニュースはFBで
 TEL.026-245-0029/FAX.026-248-0290

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

須坂特産「シャインマスカット」ご予約承ります。

信州須坂 日滝原 西原農園さんのシャインマスカット

9月中旬お届け予定

7月末までにご予約いただいた方 **特別価格**
 ※電話、FAXのみの予約になります。

南西斜面の扇状地、須坂市日滝原はブドウの一大産地。扇状地ならではの水捌けと朝晩の寒暖差、南西斜面の日当たりが、大粒で糖度抜群のシャインマスカットを育みます。須坂市はブドウの出荷額全国5位の産地です。(2019年度 農林水産省市町村農業産出額より)

西原農園さんは100年以上続く農家さん。3代前からブドウ一筋に栽培しております。昨年からは塩屋の社長所有の農地を管理していただいております。

670 シャインマスカット 2~4房

1房当たり、約500g~700g **6,000円**
 一粒の大きさは画像にてご確認ください。
 朝採りにつき、通常便にてお送り申し上げます。
 (9月中旬からお届け予定)



※表示価格はすべて税込み価格です

外側に折る

切り取り部分

382-8790

長野県須坂市新町五三七

有限会社 塩屋醸造 行

切り取り部分

外側に折る

切り取り部分

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】

切り取り部分

外側に折る

切り取り部分

お客様 干

ご住所

お名前

切り取り部分

外側に折る

11

