

- 1 2 …… すや亀のご案内
- 3 4 …… 門前みそ
- 5 6 …… 体の味方門前甘酒
- 7 8 …… お中元の品 玉手箱
- 9 10 …… 各種お中元ギフト
- 11 12 …… 門前みそ・免疫力アップ 麹製品
- 13 14 …… 信州漬物・しなの風味ほか
- 15 16 …… 自慢の調理みそ
- 17 18 …… 冷凍食品 **新製品**
- 19 20 …… みそ菓子・老舗の逸品
- 21 22 …… すや亀だより

2021 お中元

食卓の旬の味／ご案内



切絵：宮沢千賀【なつづばき】
夏椿は、古来より寺の庭に沙羅双樹（サラソウジュ）として植えられてきました。夏に椿に似た白い花を咲かせ、明るい緑の葉とのコントラストが美しく鑑賞用としても人気です。俳句では「沙羅の花」が夏の季語です。



ご注文方法

お電話で 0120-113014
●月曜～土曜／9:00～18:00
●日曜・祝日は、お休みです。

ファクシミリで 0120-883014
24時間受付 今すぐどうぞ！

インターネットで <https://www.suyakame.com>

郵便で 当社注文用紙、ハガキ、又はお手紙でどうぞ

お支払い方法

- コンビニ、郵便局、銀行でお振込できます。
- 請求書はご本人にお届けの場合は商品と一緒に、他へ発送された場合は郵送にてお届けいたします。到着後**2週間以内**にお振り込みください。
 - コンビニ、郵便局、でお振込の場合は、同封の振込用紙をご利用いただけます。銀行振込の場合は、同封の振込用紙はご利用いただけません。
 - 新規のお客様の場合、初回は代金引換でのお届けとなります。**
 - オンラインショップのみ、クレジットカードがご利用いただけます。**

善光寺さんの門前で119年 ―― 信州の味・香りをお届けします。

交通のご案内

●**北陸新幹線をご利用の場合**
●東京から長野駅まで最短で約1時間半
●長野駅から本店へは歩いて15分(約1km)、善光寺店へは、さらに歩いて10分です。
●長野駅1番乗り場でバスに乗りせセントラルスクエアで下車。市内循環バス「ぐるりん号」もご利用いただけます。

●**上信越自動車道をご利用の場合**
東京から長野市まで約3時間、上信越自動車道・須坂長野東IC、または長野ICより善光寺さんを目標にお越し下さい。

営業のご案内 本店小売部・善光寺店は年中無休

- 通販部 定休日／日曜日、祝祭日
- 本店／小売部 定休日／無休
営業時間／9:00～18:00(日曜日、祝祭日は9:30～17:30)
- 本店／食味処 定休日／日曜日、祝祭日
営業時間／10:30～17:00(お食事は11:30～14:00)
但し、7/18(日)～8/16(月)までは休まず営業致します。
- 善光寺店 定休日／無休
営業時間／9:00～18:00

全国にお届けします。

送料お得キャンペーン

送料

6/14(月)～8/21(土)まで

北海道・四国・九州へ **1,320円**
沖縄は1,650円
1ヶ所に10,000円以上(通常1ヶ所に17,280円以上)の商品をお届けする場合は**送料無料**

本州 東北・関東・中部近畿・中国へ **880円**
1ヶ所に7,000円以上(通常1ヶ所に12,960円以上)の商品をお届けする場合は**送料無料**

長野市内へ **550円**
1ヶ所に3,240円以上(通常1ヶ所に4,320円以上)の商品をお届けする場合は**送料無料**

クール便 220円加算

クール便の場合は金額にかかわらず別途**220円**いただきます。

- 代金引換の場合は、税込10,800円未満(送料は除く)のご注文の場合手数料330円加算されます。
- ご注文が多い場合は、西濃運輸の路線便になります。
- 沖縄及び離島への期日指定とクール便は、お受け出来ない場合がございます。
- 商品価格8%、及び運賃10%は、消費税が含まれております。

すや亀の`今`を随時投稿中

ホームページはこちら

Facebook 始めました。

- 第15回 全国優良食品店コンクール 農林水産大臣賞受賞
- 品質マネジメントシステム ISO 9001:2015 認証取得
飲食部門は除く

発酵食文化の伝道者



本店	〒380-0845 長野市西後町625 TEL(026)235-4022(代) 営業部 総務部
善光寺店	〒380-0851 長野市元善町仁王門北 TEL(026)237-2239
中御所蔵	〒380-0935 長野市中御所1-20-1

<https://www.suyakame.co.jp>

【個人情報の取扱いについて】
当店では、お客様の情報は適切に管理し、商品の配送・ご連絡・季節のパンフレット送付に利用させていただいております。

「香味だより178号」の有効期限：2021年9月10日

発酵食文化の伝道者を目指して



糀づくりは、温度や湿度、空気の補給など「手入れ」が欠かせません

糀の手入れをするみそ蔵人



蒸し大豆・米糀・塩・水分をよく混ぜ合わせ木桶に仕込みます



店主 青木 茂人

※「国産」に認定されているうちは、「麹菌」表示されますが、米を原料とするものは「糀」と使い分けがあります。当店は、米糀を使う米のみそのため「糀」の字を使用しております。

このように効能豊富な発酵食を上手に取り入れた「汁三菜」の和食の習慣を続けることで、不安な日々も心にゆとりをもつて前向きに過ごせる気がします。発酵食は心身とも健康に長生きする秘訣といえるかもしれません。

【発酵と腐敗の違いとは？】発酵とは麹菌・酵母・乳酸菌等の微生物により「有機物」が変化し、人間にとって有益なものを作ること。腐敗との違いは「人間にとって有益か否か」で判断されます。

繊維と乳酸菌が腸内環境を整え、やはり免疫力を高めるのに役立ちます。

漬物の効能

効果も期待できそうです。

改善にも効果を実感する人が多いようです。お通じの

免疫力を高めることが知られています。お通じの

効果も期待できそうです。

甘酒の効能

米の「糀」を原料とする甘酒にはブドウ糖、アミノ酸、ビタミンBが含まれ、点滴のように効率のよい栄養補給ができるばかりか、腸内環境を整え、

改善にも効果を実感する人が多いようです。お通じの

効果も期待できそうです。

味噌の効能

みそに胃がんや乳がんの予防効果、放射性物質の排除や障害予防の効果、老化やシミ、シワの原因となる活性酸素を排除する抗酸化作用などがあることは、数々の研究で証明されています。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。

また「発酵の時代」がやってきつつあるのです。



麹(糀)は古来より神聖なものとして扱われています。

免疫力を高める発酵食

今こそ生活に取り入れよう

経営理念

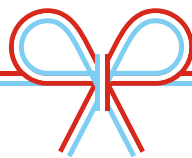
みそ造り、人づくり、幸せづくり

私たちは「みそ」と「信州の味」の製造・販売を通じて、発酵食文化の伝承と拡充、発展を図り、お客様に愛され喜ばれる商品づくりとサービスを提供する事により、店を取り巻く人々の健康と幸福を追求する。

新緑の味噌蔵



「味噌づくり一筋」
人形作家 高橋まゆみ 作



8ヶ入は送料がお得!

送料 **半額** セット

●長野市内は無料
●本州は440円
●本州以外は660円

6/14月~8/21土

便利な替えフタが2枚付きます。



●コシヒカリ500g ●こがね500g/各4ヶ

8ヶ入詰合せ (C-8)

商品番号 **13748** **5,980円**

便利な替えフタが2枚付きます。



●コシヒカリ500g ●こがね500g/各3ヶ

6ヶ入詰合せ (C-6)

商品番号 **13738** **4,520円**

便利な替えフタが2枚付きます。



●コシヒカリ500g ●こがね500g/各2ヶ

4ヶ入詰合せ (C-4)

商品番号 **13728** **3,050円**

無添加の発酵のチカラで免疫力アップ

無添加カップ詰合せ

「無添加カップ」は、もともと防腐剤、漂白剤等は使用していませんが、酒精（発酵防止用のアルコール）も使用せず、熱処理も加えない生々みそです。使いやすい浅型タイプで冷蔵庫にしましやすいサイズです。

一般のみそより
塩分3割ひかえめ！
減塩されている方におすすめです。

塩を減らした味噌粒

塩分
約9%



500gガゼット入



納豆のお味噌汁に
鮮やかな旬のオクラ
涼しげで美味しいです

商品番号
115 500gガゼット入 **420円**
1156 6ヶ入 **2,520円**

明治の創業時からの味噌桶を修復し大切に使用しています。

「門前みそ」お求めのご案内

- ご自宅用で化粧箱が不要の場合は箱代をお引き致しますのでお申し付けください。
- 化粧箱入は、1kg袋入の詰め合わせとなります。お申し出いただければ量り売りも承ります。

究極をさすみそ
コシヒカリ
塩分約12%
米こうじ
塩分約11.5%
こがね
塩分約11%
塩を減らした味噌
塩分約9%

中辛

商品番号 **114** 1kgガゼット入 **745円**

化粧箱入 (箱代含む)

商品番号	2kg (1kg×2袋)	1,590円
11402	3kg (1kg×3袋)	2,350円
11403	4kg (1kg×4袋)	3,090円
11404	10kg (1kg×10袋)	7,450円

無添加カップ 米こうじ 粒

商品番号	500gカップ入	475円
11408	6ヶ入	2,850円



1kgガゼット入

米こうじ 粒

塩分
約11.5%

長野県産米と厳選した大豆を使い、昔ながらの旨味と香りが自慢の少し赤めの中甘みそ。どこか懐かしいふるさとを思い出す田舎タイプの米糀みそです。



500g入

夏でもしっかり発酵食を…
「門前みそ」は冷してもおいしい!!



茹でたナスの冷汁を
ご飯にかけ、さらにみょうが、
しそ、きゅうりをトッピング。
夏の冷汁ご飯です。



コシヒカリ 粒

塩分
約12%

コシヒカリ 袋入 粒

商品番号 **110** 1kgガゼット入 **1,512円**

化粧箱入 (箱代含む)

商品番号	2kg (1kg×2袋)	3,140円
11002	3kg (1kg×3袋)	4,650円
11003	4kg (1kg×4袋)	6,160円
11004	10kg (1kg×10袋)	15,120円



500g入 300g入

無添加カップ コシヒカリ 粒

商品番号 **1103** 300gカップ入 **600円**

商品番号 **11008** 500gカップ入 **842円**

商品番号 **11068** 6ヶ入 **5,052円**



1kgガゼット入

米は長野県産のコシヒカリ、大豆は松本市の「かまくらや」さんと東御市の「太陽と大地」さんのナカセンナリ、塩は沖縄塩（シマース）を使い、手間隙、愛情をかけて、木桶の中でじっくり熟成させました。十割こじのまるやかでコクのある贅沢な美味しさです。

伝統の味

◆善光寺◆

門前みそ

善光寺御公許

通伝子絶
大豆は、使用して
おりません。

賞味期限
みそ全品
6ヶ月

こがね 粒

塩分
約11%



みそ部門
No.1

こがね 袋入 粒

商品番号
粒 **112** 粒 **111** 1kgガゼット入 **1,080円**

化粧箱入 (箱代含む)

商品番号	2kg (1kg×2袋)	2,270円
11202	3kg (1kg×3袋)	3,350円
11203	4kg (1kg×4袋)	4,430円
11204	10kg (1kg×10袋)	10,800円



1kgガゼット入



500g入 300g入

無添加カップ こがね 粒

商品番号 **1123** 300gカップ入 **480円**

商品番号 **11208** 500gカップ入 **626円**

商品番号 **11268** 6ヶ入 **3,756円**

長野県産米と主に東北地方の大豆を使った、旨味たっぷりのこがね色の甘口みそ。香りも豊かで、あきのこない味は、当店で一番人気の味噌です。お味噌汁がうれしいほどに美味しいと評判です。

送料お得
キャンペーン

6/14月
8/21土
まで

本州 東北・関東・中部・近畿・中国 通常 **880円** 1ヶ所に **7,000円以上**の商品をお届けする場合は
北海道・四国・九州 (沖縄は別) 通常 **1,320円** 1ヶ所に **10,000円以上**の商品をお届けする場合は

送料無料

クール便 220円加算

クール便は、220円加算となります。クール便の場合は金額にかかわらず別途いただきます。

ご注文は

受付時間/月曜～土曜 9:00～18:00・日曜・祝日は、お休みです。
お電話で **0120-113014**
ファクシミリで **0120-883014**
メール・同封のハガキでも承ります。このパンフレットの裏表紙をご覧ください。

商品価格は
税込です

ゼリータイプの甘酒です。手軽につるんと食べられます！

アウトドアで
手軽に栄養補給

150g入
15g×10包



門前甘酒スティックゼリー 10包入

商品番号 66610	1袋 150g (15g×10包)
680円	

450g入
(15g×30包)



門前甘酒スティックゼリー 30包入

商品番号 666	1箱 450g (15g×30包)	1,980円
--------------------	----------------------	---------------

3箱まとめお得!

期間限定 6/14(月)~8/21(土)

商品番号 6663	3箱 (15g×30包×3箱) 通常5,940円を 5,550円	1ケース当り 1,850円
---------------------	---	------------------



お手軽なスティックタイプ
仕事やアウトドア、ジョギングなど
スポーツ時の栄養補給にどうぞ！

すや亀の糍を使用
糍のこだわり／厳選した長野県産米を
蒸し上げ最適な温度管理により良質な
米糍をつくり甘酒の原料にしています。

甘酒は栄養分が豊富な〈元気の素〉です。その甘酒がもつと
手軽に摂れるようスティックタイプのゼリーになりました。
糍は当店の味噌づくりの専門家が作った糍を使用。お仕事
やアウトドアに重宝するポケットサイズなので、いつでもどこ
でも召し上がれます。

門前甘酒 スティックゼリー

賞味期限
製造日より
18ヶ月



箱サイズ／縦21×横20×高18cm／4.7kg

濃縮タイプ 360g入		
商品番号		
665	1袋	324円
66506	6袋入	1,944円
66512	1ケース (12袋入)	3,888円



1袋で
約4杯



無糖のヨーグルトに甘酒を
適量トッピング。
ダブル発酵食品でヘルシー。

昔ながらのkokoroのある濃縮タイプ
砂糖を加えず米と米糍で仕込んだ
昔ながらのkokoroのある甘酒です。
薄めてお召し上がりください。
同量の水で薄めてください。冷たい甘酒がお好みでしたら
お水と氷を入れてそのままどうぞ。加熱の必要はありません。
温かい甘酒はお鍋やレンジで温めてください。



善光寺 門前甘酒

濃縮タイプ

— 善光寺御公許 —

賞味期限
6ヶ月

無加糖

まとめお得!

3ケース (360g×36袋)

同じ種類をまとめて1ヶ所へお届けで

全国どこでも
送料**無料**セット

6/14(月)~8/21(土)

通常11,664円が

10,476円

1ケース当り 3,492円
1袋当り 291円

2ケース (360g×24袋)

同じ種類をまとめて1ヶ所へお届けで

本州は
送料**無料** 660円
本州以外は

6/14(月)~8/21(土)

通常7,776円が

7,344円

1ケース当り 3,672円
1袋当り 306円

お好みで、おろししょうが
洋酒・レモンなどを加えたり
果実や野菜でスムージーにも…

**ご贈答も
承ります。**
のし名入れ等
承ります。
お求めの際
お申し出ください。



1ケース
8本入



箱サイズ／縦21×横20×高18cm／4.7kg

ストレートタイプ 350ml入		
商品番号		
663	1本	391円
66308	1ケース (8本入)	3,128円

まとめお得!

5ケース (350ml×40本)

同じ種類をまとめて1ヶ所へお届けで

全国どこでも
送料**無料**セット

6/14(月)~8/21(土)

通常15,640円が

14,200円

1ケース当り 2,840円
1本当り 355円

350ml



そのまま飲みいただける
飲みやすいストレートタイプ
冷やしてよし、温めてもよし、薄めずにそのまま
お飲みいただけます。お仕事やレジャーのお供に
はストレートタイプがおすすめ。我が家の冷蔵庫
にはいつも甘酒が…。
●温める場合は、容器に移してから温めてください。

3ケース (350ml×24本)

同じ種類をまとめて1ヶ所へお届けで

本州は
送料**無料** 660円
本州以外は

6/14(月)~8/21(土)

通常9,384円が

8,880円

1ケース当り 2,960円
1本当り 370円

門前甘酒

夏こそ「甘酒」を飲もう、体の味方です。

実は俳句の世界で甘酒は夏の季語。
江戸時代には、夏バテの体に栄養補給できる飲み物として
大いに愛飲されたそうです。
甘酒は糍の力で米を分解したもので、ブドウ糖、アミノ酸、
ビタミンB群などとても栄養分が豊富。
冷蔵庫で冷やしてお飲みいただくほか、
果物を入れてスムージーやゼリーなどいろいろ楽しめます。

クール便 220円加算

クール便は、220円加算となります。
クール便の場合は金額にかかわらず
別途いただきます。

ご注文は

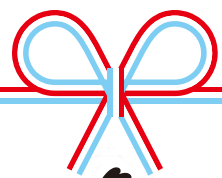
受付時間／月曜～土曜 9:00～18:00・日曜・祝日は、お休みです。
お電話で **0120-113014**
ファクシミリで **0120-883014**
メール・同封のハガキでも承ります。このパンフレットの裏表紙をご覧ください。

商品価格は
税込です

**送料お得
キャンペーン**
6/14(月)
8/21(土)
まで

本州 東北・関東・中部・近畿・中国 通常 **880円1ヶ所**に **7,000円以上**の商品をお届けする場合は
北海道・四国・九州 (沖縄は別) 通常 **1,320円1ヶ所**に **10,000円以上**の商品をお届けする場合は

送料無料



亀の恩返し 玉手箱

たまたまこ

期間限定
6/14(月)
8/21(土)
まで

みそ、お漬物、甘酒、お菓子など
家族みんなで楽しめる品揃えです。
ギフトはもちろん自家用にもおすすめ！

おとひめ
乙姫

人気商品を集めた
選りすぐりのセットです。

商品番号 13903	乙姫／おとひめ 7種各1ヶ入
----------------------	----------------

- こがねみそ(こし)／500g入
- 米こうじみそ／500g入
- やさい大好き／120gスパウト入
- おむすび梅／85g
- 黒豆っ子／200g入
- 五穀みそおこげ／1袋100g入
- 門前甘酒ストレートタイプ／350ml入

箱サイズ／縦18.5×横28.5×高12cm

通常3,267円を
2,980円

送料半額 セット

送料半額 でお届けします

- 長野市内は無料
- 本州は440円
- 本州以外は660円

6/14(月)→8/21(土)

うらしま
浦島

ギフト部門
No.1

定番の味噌に人気の甘酒やお菓子
家族みんなで楽しめます。
しかも送料お得な
当店イチオシのセットです。



商品番号 13905	浦島／うらしま 11種各1ヶ入
----------------------	-----------------

- 無添加カップみそ「コシヒカリ」／500g入
- 無添加カップみそ「こがね」／500g入
- 生塩糀／200gスパウト入
- くるみ味噌／120gスパウト入
- やさい大好き／120gスパウト入
- きざみ味噌漬／100g入
- おむすび梅／85g
- 梅塩糀ドレッシング／200g入
- 五穀みそおこげ／1袋100g入
- みそかりんとう／160g入
- 門前甘酒ストレートタイプ／350ml入

箱サイズ／縦26×横26×高15.5cm

通常5,417円を

4,980円



急なおかず作りも冷蔵庫にあれば安心—— 冷凍食品セット

こんがり・煮っこり 詰合せ 冷凍便



商品番号 6307	冷凍食品 5種7袋入
---------------------	------------

- 豚ロースみそ漬／1袋
- みそ餃子／1袋
- 銀だらみそ漬／1切入×2袋
- 鯖のみそ煮／1袋(2切入)
- 煮込みハンバーグ／200g入×2袋

箱サイズ／縦18.5×横28.5×高12cm

通常4,450円を

4,120円

クール便 220円加算

よろこばれている定番 こんがり 詰合せ 冷凍便



商品番号 6305	冷凍食品 4種5袋入
---------------------	------------

- 豚ロースみそ漬／1袋
- みそ餃子／1袋
- 銀だらみそ漬／1切入×2袋
- 豚にレ生しょうゆ糀漬／約150入

箱サイズ／縦17×横26×高11.5cm

3,720円

クール便 220円加算

中華セット 冷凍便



商品番号 6303	冷凍食品 3種入
---------------------	----------

- みそ餃子／1袋
- みそ焼売／1袋10ヶ入
- 豚の角煮／1袋230g入

箱無し

2,286円

クール便 220円加算

まい
舞

お中元はもちろん
帰省の手土産など
お手頃なセットです。

商品番号 13902	舞／まい 5種各1ヶ入
----------------------	-------------

- こがねみそ(こし)／500g入
- やさい大好き／120gスパウト入
- おむすび梅／85g
- みそかりんとう／160g入
- 門前甘酒ストレートタイプ／350ml入

箱サイズ／縦17×横26×高8cm

通常2,241円を
1,980円



想いが心を結ぶ
慶事、弔事、各種目的に合わせた包装、のし紙などの対応をさせていただきます。
ご要望にに応じ、お名前を入れたり、伝えたいメッセージもご用意いたします。

御中元・御歳暮・御礼
内祝・志などの弔事

送料お得
キャンペーン
6/14(月)
8/21(土)
まで

本州 東北・関東・中部・近畿・中国 通常 880円1ヶ所に 7,000円以上の商品をお届けする場合は
北海道・四国・九州(沖縄は別) 通常 1,320円1ヶ所に 10,000円以上の商品をお届けする場合は

送料無料

クール便 220円加算

クール便は、220円加算となります。
クール便の場合は金額にかかわらず
別途いただきます。

ご注文は

受付時間／月曜～土曜 9:00～18:00・日曜・祝日は、お休みです。
お電話で 0120-113014
ファクシミリで 0120-883014
メール・同封のハガキでも承ります。このパンフレットの裏表紙をご覧ください。

商品価格は
税込です

よもやま話 蔵〔くら〕

信州のつけものを
堪能できます

商品番号 **4908** 7種8袋入

- 門前みそ漬／170g入
- 丸なす粕漬／半切り2ヶ入(2袋)
- 甘露梅／85g入
- おむすび梅／85g入
- きざみ味噌漬／100g入
- 黒豆つ／200g入
- 野沢菜炒り菜／100g入

各1袋入(丸なすは2袋)

箱サイズ／縦17×横26×高11.5cm

通常3,515円を
3,180円

よもやま話 恵〔めぐみ〕

信州のつけものに
みそと甘酒が入ってお得

商品番号 **4906** 6種各1ヶ入

- 門前みそ漬／170g入
- 丸なす粕漬／半切り2ヶ入
- 甘露梅／85g入
- おむすび梅／85g入
- こがねみそ(こし)／500g入
- 門前甘酒(ストレートタイプ)／350ml入

箱サイズ／縦17×横26×高11.5cm

通常2,910円を
2,690円

よもやま話 しなの風味

信州つけものを堪能

商品番号 **490** 5種各1袋入

- おむすび梅／85g入
- 甘露梅／85g入
- 黒豆つ／200g入
- きざみ味噌漬／100g入
- 野沢菜炒り菜／100g入

箱サイズ／縦15.5×横22×高5cm

2,000円

送料半額 セット 送料半額 でお届けします

6/14(月)～8/21(土)

無添加カップ 詰合せ

商品番号 **13748** C-8

- 無添加カップ「コシヒカリ」／500g入／4ヶ
- 無添加カップ「こがね」／500g入／4ヶ
- 替えフタ2枚

箱サイズ／縦27×横27×高15cm

5,980円

みそ七色 「なないろ」

商品番号 **138** みそ七色 7種詰合せ

- コシヒカリみそ／500g袋入
- こがねみそ(こし)／500g袋入
- 米こうじみそ／500g袋入
- 塩を減らした味噌／500g袋入
- 無添加カップ「コシヒカリ」／500g入
- 無添加カップ「こがね」／500g入
- 無添加カップ「米こうじ」／500g入

各1ヶ入

箱サイズ／縦27×横40×高8cm

4,280円

プチギフト

ちょっとした手みやげなどに最適

バラエティーセット

人気の甘酒入りでおすすめ。

商品番号 **5181**

- きざみ味噌漬／100g／1袋
- 門前甘酒ストレートタイプ／350ml／1本
- みそかりんとう／160g／1袋

箱サイズ／縦17×横26×高11.5cm

1,200円

門前甘酒 プチギフト

商品番号 **66503** 門前甘酒(濃縮タイプ) 3袋入

1,120円

商品番号 **66304** 門前甘酒(ストレートタイプ) 4本入

1,780円

みそ・生しょうゆセット

信州の老舗の味の詰合せ

商品番号 **14024** MK(みそ・生しょうゆ)

- コシヒカリみそ／1kg
- こがねみそ(こし)／1kg
- 生しょうゆ／900ml
- だし醤油これほうまい／720ml

各1ヶ入

4,780円

みそ菓子セット

家族みんなで楽しめます

商品番号 **674** みそ菓子6種詰合せ

- 五穀みそおこげ
- みそせんべい
- みそかりんとう
- みそチョコレート
- 門前みそ餡
- 門前甘酒(濃縮タイプ) 各1袋入

箱サイズ／縦24×横28×高12cm

2,700円

食卓の友 詰合せ

食卓を豊かにする
自慢の調理みそ

商品番号 **5313** 食卓の友 3種入

- くるみ味噌
- やさい大好き
- 七味辛みそ

各1ヶ入

箱サイズ／縦13×横13×高7cm

1,310円

商品番号 **5315** 食卓の友 5種入

- くるみ味噌
- 七味辛みそ
- 山椒みそ
- やさい大好き
- おにぎり大好き

各1ヶ入

箱サイズ／縦15.5×横22×高5cm

2,070円

商品番号 **5317** 食卓の友 7種入

- くるみ味噌
- 柚子みそ
- 七味辛みそ
- 山椒みそ
- 田楽みそ
- やさい大好き
- おにぎり大好き

各1ヶ入

箱サイズ／縦15.5×横22×高7.5cm

2,860円

みそざんまい

すや亀のみそを堪能

商品番号 **13692** GM-2

- こがねみそ(こし)／500g入／1袋
- 米こうじみそ／500g入／1袋

箱サイズ／縦12×横19.5×高7cm

1,150円

商品番号 **13693** GM-3

- コシヒカリみそ／500g入／1袋
- こがねみそ(こし)／500g入／1袋
- 米こうじみそ／500g入／1袋

箱サイズ／縦12×横29×高6cm

1,950円

商品番号 **13603** みそ3kg詰合せ

- コシヒカリみそ／1kg入／1袋
- こがねみそ(こし)／1kg入／1袋
- 米こうじみそ／1kg入／1袋

箱サイズ／縦12.5×横23.5×高15cm／3kg

3,450円

無添加カップ詰合せ

みその良さをそのまま生みそ、

商品番号 **13718** C-2

- 無添加カップ「コシヒカリ」／500g入／1ヶ
- 無添加カップ「こがね」／500g入／1ヶ

箱サイズ／縦13×横26.5×高7cm

1,580円

商品番号 **13728** C-4

- 無添加カップ「コシヒカリ」／500g入／2ヶ
- 無添加カップ「こがね」／500g入／2ヶ
- 替えフタ2枚

箱サイズ／縦27×横27×高8cm

3,050円

商品番号 **13738** C-6

- 無添加カップ「コシヒカリ」／500g入／3ヶ
- 無添加カップ「こがね」／500g入／3ヶ
- 替えフタ2枚

箱サイズ／縦27×横40×高8cm

4,520円

バラエティーセット

みそ・漬物など人気の品セット

商品番号 **51822** 和 [なごみ]

- こがねみそ(こし)／500g
- 甘露梅／85g
- くるみ味噌／120g
- やさい大好き／120g
- 門前甘酒ストレートタイプ／350ml 各1ヶ入

箱サイズ／縦23×横19×高8cm／1.5kg

2,390円

商品番号 **51828** 彩 [いろどり]

- コシヒカリみそ／500g
- こがねみそ(こし)／500g
- きざみ味噌漬／100g
- 甘露梅／85g
- くるみ味噌／120g
- 七味辛みそ／120g 各1ヶ入

箱サイズ／縦23×横19×高8cm／1.5kg

3,150円

商品番号 **51853** 雅 [みやび]

- コシヒカリみそ／1kg
- こがねみそ(こし)／1kg
- 門前みそ漬／170g
- 甘露梅／85g
- くるみ味噌／120g
- 七味辛みそ／120g
- 門前甘酒ストレートタイプ／350ml 以上各1ヶ入
- ずくいらず／4ヶ入(とうふ・甘えび・とき玉・エリンギ)

箱サイズ／縦35×横32×高8cm

5,600円

発酵食品をたっぷり摂って免疫力アップ

糀のちから

商品番号 **5188** 発酵食セット 8種入

- 米こうじみそ／500g袋入
- 黒豆つ子／200g入
- くるみ味噌／120g入
- 梅塩糀ドレッシング／200g入
- 生塩糀／200g入
- 生しょうゆ糀／200g入
- 門前甘酒／ストレートタイプ350ml入
- 門前甘酒／濃縮タイプ360g入 各1ヶ入

特別
セット

人気の発酵食を集めました

期間限定 6/14(月)～8/21(土)

通常3,500円を
3,180円



生きた酵素の働きで旨味アップ

●糀の使い方のしおりを
お付けしております。



商品番号
206 350g入 **648円**



お肉を「生塩糀」で漬け込むと柔らかく旨味もアップ、定番の「鶏の唐揚げ」や「豚かつ」が絶品の味に!

まろやかな旨味を生み出す塩糀は、魚を漬けたり、肉料理の下味に使えます。野菜と和えても美味しい。



商品番号
207 200g入 **381円**
20703 3袋入 **1,143円**



「生しょうゆ糀」を麻婆豆腐の調味料として使用



商品番号
208 200g入 **432円**
20803 3袋入 **1,296円**



しょうゆ糀に、国産のニンニクをすりおろして入れました。生野菜、炒め物、焼肉のタレにそのままどうぞ。

商品番号
565 200g入1本 **495円**
5653 3本入 **1,485円**



生野菜はもちろん、温野菜にかけてゴマ和え、シャブシャブ、冷やっこなどに…「門前みそ」が隠し味。

商品番号
564 190g入1本 **495円**
5643 3本入 **1,485円**



ほのかな甘酸っぱさで爽やか。ノンオイルで塩糀、梅肉、はちみつ入りでからだにも優しい。

商品番号
563 200g入1本 **495円**
5633 3本入 **1,485円**

梅肉・はちみつ入
梅塩糀 ドレッシング
賞味期限 3ヶ月

フリーズドライだから夏でも手軽にみそ汁。

手軽なプチギフトにどうぞ



4ヶ入



12ヶ箱入

■甘えび
コシヒカリみそ使用
大きなえびがまるごと入った磯の香りのみそ汁

■とき玉
こがねみそ使用、ふわふわ玉子と油揚げのさわやか風味のみそ汁



■とうふ
コシヒカリみそ使用
とうふわめねりの飽きのこない定番のみそ汁

「門前みそ」を使用した本格派のフリーズドライ味噌汁。ご家庭の常備品やお弁当のお供に喜ばれています。

■エリンギ
コシヒカリみそ使用
信州産エリンギと数種のきのこのヘルシーみそ汁

道内産大豆は、使用しております。

お湯を注ぐだけ

商品番号 「ずくいらす」詰合せ

609	お試し用4ヶ入 (各1ヶ入)	680円
60908	8ヶ箱入 (4種各2ヶ入)	1,360円
60912	12ヶ箱入 (4種各3ヶ入)	2,040円
60920	20ヶ箱入 (4種各5ヶ入)	3,400円
60932	32ヶ箱入 (4種各8ヶ入)	5,440円

お好みの具を、お好みの量で 組み合わせ自由

品名 商品コード	個数	エリンギ	価格				とき玉	甘えび	とうふ	価格
	6個入	60206	1,164円		60306	60106	60406	972円		
	12個入	60212	2,328円		60312	60112	60412	1,944円		
	20個入	60220	3,880円		60320	60120	60420	3,240円		

夏の仕込みは
4～5ヶ月で食べごろ
大豆を煮てあるので、仕込みが簡単!



中フタをし
重石を載せます
後は熟成を
待つだけ。



タルに入れます
お好みの塩加減
で仕込めます。

① セットの材料を混ぜるだけ。
煮大豆・乾燥こうじ・塩を
しっかり混ぜあわせます。



出来上りは約5kg
厳選された国産の原料を使った、十四割こうじの
まろやかで贅沢な味噌です。

A
セット

商品番号 **205** 仕込プラタル付
○すりつぶした煮大豆(国産大豆)・塩…1.25kg×2
○乾燥こうじ(国産丸米)……0.8kg×2
○沖縄の塩……100g
○アルコール……40cc
○手袋……1双
○仕込プラタル(フタ、中フタ付)

4,526円

B
セット

商品番号 **2052** 徳用 仕込プラタルなし

※仕込プラタル(フタ、中フタ)は
入っておりません。

3,703円

手づくりみそセット

発酵食品としての味噌

みその原料である大豆は、良質のたんぱく質を豊富に含む食品で、畑の肉といわれています。発酵によって多量のアミノ酸やビタミンが生成され栄養的にさらに優れた食品に変わります。生命維持に不可欠な必須アミノ酸8種の他にカリウム、繊維質なども含み、まさに味の素・命の素・美の素といえます。

送料お得
キャンペーン
6/14(月)～8/21(土)まで

本州 東北・関東・中部・近畿・中国 通常 **880円1ヶ所**に **7,000円以上**の商品をお届けする場合は
北海道・四国・九州(沖縄は別) 通常 **1,320円1ヶ所**に **10,000円以上**の商品をお届けする場合は
送料無料

クール便 220円加算

クール便は、220円加算となります。
クール便の場合は金額にかかわらず別途いただきます。

ご注文は

受付時間／月曜～土曜 9:00～18:00・日曜・祝日は、お休みです。
お電話で **0120-113014**
ファクシミリで **0120-883014**
メール・同封のハガキでも承ります。このパンフレットの裏表紙をご覧ください。

商品価格は
税込です



梅のクエン酸で夏バテ解消

梅のクエン酸は、胃や肝臓のはたらきを活発にし血液の循環もよくしてくれるので疲労や食欲不振の回復に良いのです。



梅をシソとニガリの入った
天日塩で漬け込みました。
カリカリと歯ごたえのあ
る爽やかな梅漬です。

商品番号	454	6粒入1袋	378円
	4545	5袋入	1,890円



人気の「梅漬」を細かく
きざみました。おむすび
に、またお茶漬に。さっぱり
とした味わいです。

商品番号	504	85g袋入	378円
	5045	5袋入	1,890円



塩漬けた国産梅を砂糖
とハチミツで漬けた甘露漬
け。甘さの中にもちよびり
塩気とシャキシャキとした
歯ごたえで人気です。

商品番号	463	85g袋入	378円
	4635	5袋入	1,890円



野沢菜漬を油で炒め醤油味で
調えました。混ぜご飯やチャー
ハンにもおすすめの一品です。

商品番号	510	100g袋入	378円
	5105	5袋入	1,890円



大根、きゅうり、山ごぼう、しよ
うがを刻み、しその実、あさつ
きを加えました。

商品番号	457	100g袋入	378円
	4575	5袋入	1,890円



温かいご飯に、また夏は冷やっ
こがおすすめです。きざみネギ、大根おろ
しも良く合います。

商品番号	411	200g袋入	378円
	4115	5袋入	1,890円

よもやま話 蔵 (くら)

信州のつけものを
堪能できます

商品番号 4908 7種8袋入

●門前みそ漬 / 170g入
●丸なす粕漬 / 半切り2ヶ入(2袋)
●甘露梅 / 85g入
●おむすび梅 / 85g入
●きざみ味噌漬 / 100g入
●黒豆っ子 / 200g入
●野沢菜炒り菜 / 100g入
各1袋入 (丸なすは2袋)
箱サイズ / 縦17×横26×高11.5cm

通常3,515円を
3,180円

よもやま話 恵 (めぐみ)

信州のつけものに
みそと甘酒が入ってお得

商品番号 4906 6種各1ヶ入

●門前みそ漬 / 170g入
●丸なす粕漬 / 半切り2ヶ入
●甘露梅 / 85g入
●おむすび梅 / 85g入
●こがねみそ(こし) / 500g入
●門前甘酒(ストレートタイプ) / 350ml入
箱サイズ / 縦17×横26×高11.5cm

通常2,910円を
2,690円

よもやま話 しなの風味

お試しにどうぞ

商品番号 490 5種各1袋入

●おむすび梅 / 85g入
●甘露梅 / 85g入
●黒豆っ子 / 200g入
●きざみ味噌漬 / 100g入
●野沢菜炒り菜 / 100g入 各1袋入
箱サイズ / 縦15.5×横22×高5cm

2,000円



ツーンとくる辛味と甘さの
絶妙な味わいで夏の食欲アップ
国産の丸なすを、甘く砂糖と辛子で昔な
がらの方法で漬け込みました。ツーンと鼻
にくる辛さと噛むほどにわかる甘み。お食
事のおともに...お茶請けにどうぞ。



商品番号	471	半切り2ヶ入	432円
	4713	3袋入	1,296円
	4716	6袋入	2,592円



身のしまった丸なすと
地酒の酒粕との見事な調和
身のしまった信州独特の丸なすを半
切りにし、地酒の粕で二度漬けた、
柔らかな丸なすと粕の風味、甘味の
調和をお楽しみください。



調和した、を半

半切り2ヶ入		
商品番号		
452	半切り2ヶ入	432円
4523	0.3kg入 半切り5〜7ヶ	1,296円
4526	0.6kg入 半切り10〜12ヶ	2,592円
4529	0.9kg入 半切り15〜18ヶ	3,888円



商品番号	箱入(大袋入)	
4213	0.35kg入	1,080円
4217	0.7kg入	2,160円
42111	1.1kg入	3,240円
42118	1.8kg入	5,400円
商品番号	小袋入	
421	170g入	540円
4215	5袋入	2,700円

それぞれ単品の袋入りもございます

商品番号	422	大根みそ漬 130g入	378円
	424	きゅうりみそ漬 100g入	378円
	426	里ごぼうみそ漬 80g入	378円

里ごぼう

食物繊維が豊富
懐かしい故郷の味

大根

歯切れのいい
大根の良さをそのままに...

きゅうり

さっぱりとした食感
ご飯がすすみます

味噌の香りと
野菜の歯ごたえ
夏でもご飯がすすみます。

国産野菜を甘口こうじ味噌で下漬
けし、上漬けに新しい味噌に漬け替える
贅沢さ。合成調味料や保存料・着色料
も使っていないので、味噌と素材本来の
食感を楽しんでいただけます。

すべて
国産野菜の
みそ漬です

信州漬物

信州の夏、限定
フレッシュな味をお届け

漬物部門
No.1

門前みそ漬

賞味期限
3ヶ月

【カレーみそのマカロニサラダ】ゆでたマカロニに油、酢をかけておきます。キュウリ、タマネギ、ハムを入れ、さらにカレーみそとマヨネーズを混ぜ合わせます。

いつでも、どこでもおいしくカレーを味わえます。



カレーみその野菜炒めで夏の食欲アップ

ごはんの友
信州◆老舗みそ屋の **カレーみそ** 賞味期限 6ヶ月

味噌がかくし味の自慢のカレーみそ **辛さひかえめです**

- ごはんのにせてカレーライス
- 炒めたらドライカレー
- パンにぬればカレーパン

フジテレビの「KinkiKidsのポンプーン」で紹介されました

商品番号	内容	価格
505	140g入	540円
5056	6本入	3,240円

信州◆老舗みそ屋の **カレーみそ** 賞味期限 6ヶ月

関西テレビの「よ〜いドン!」で紹介されました

●食パン+カレーみそ+チーズをのせオーブンでトースト

●麺つゆに混ぜればカレーうどんやカレーラーメンに！

商品番号	内容	価格
533	120g入	432円
5335	5袋入	2,160円

信州◆老舗みそ屋の **善光寺しょうゆ豆** 賞味期限 6ヶ月

◆善光寺御公許◆

当店の「黒豆つ子」にだしと甘酒が入ってさらに旨味が増しました。善光寺御公許のプレミアム版です。

夏は冷やっこにのせても美味

玉子かけご飯の醤油のかわりにどうぞおすすめ

商品番号	内容	価格
511	140g入	540円

季節限定 販売期間 6月~10月 **もろみ南蛮** 賞味期限 6ヶ月

国産「青とうがらし」をたっぷり使用「辛味」が大きく効いています。炒め物の辛みとして、また冷やっこも良くあいます。この辛さがたまりません。

商品番号	内容	価格
509	140g入	540円

信州の四季を感じる 信州◆素朴な味シリーズ

くるみ味噌 賞味期限 12ヶ月

クルミを甘口みそと砂糖、みりん、練り上げました。パンやご飯、サラダにも合います。

商品番号	内容	価格
501	150g	594円
50106	6本入	3,564円

ふき味噌 賞味期限 12ヶ月

ほかほかご飯やふき大根に、ちよぷりにがい大人の味。

商品番号	内容	価格
506	140g	648円
50606	6本入	3,888円

そば味噌 賞味期限 12ヶ月

たつぷりそばの実とゴボウの食感のハーモニー。お酒のおつまみにどうぞ。

商品番号	内容	価格
508	150g	594円
50806	6本入	3,564円



酢みそにレモン汁とオイルを混ぜてドレッシングに。魚介類や新鮮野菜と混ぜ白けるだけ。

和え物やお肉・魚介類にさっぱりと美味

どんな料理にも合うまろやかな味。辛子酢みそやドレッシングのベースにしたり工夫もまた楽しい。

酢みそ 賞味期限 6ヶ月

商品番号	内容	価格
536	120g入	356円
5365	5袋入	1,780円



夏はそうめんや蕎麦のタレに入れても美味。

くるみ味噌 賞味期限 6ヶ月

くるみたつぷり使用

はんわり、まろやか、パンにぬったり、野菜のクルミあえ、フロふき大根に最適。

商品番号	内容	価格
5011	120g入	486円
5015	5袋入	2,430円

おかず味噌

●写真は調理例です。

食卓を豊かにする 自慢の調理みそ

やさい大好き 賞味期限 6ヶ月

野菜につけて食べる味噌

生野菜にもそのままどうぞ。サンチュにつけて焼肉を巻くもし。ハチミツでまろやかな甘み。

商品番号	内容	価格
530	120g入	356円
5305	5袋入	1,780円

七味辛みそ 賞味期限 6ヶ月

八幡屋礒五郎の七味唐からし入

辛いもの好きにはたまらない。生野菜にもぴったりに。

商品番号	内容	価格
534	120g入	356円
5345	5袋入	1,780円

おにぎり大好き 賞味期限 6ヶ月

焼むすび用味噌

みりんなどで味を調えたお料理用の味噌なので、おにぎりやご飯お餅にそのままのせるだけでなく、酢みそや辛子味噌も手軽に作れる便利品。

商品番号	内容	価格
538	120g入	356円
5385	5袋入	1,780円

柚子ゆずみそ 賞味期限 6ヶ月

国産ユズ使用

柑橘のさっぱり感と豊かな香り。風呂吹き大根や田楽、クッキーやケーキに使っても美味。

商品番号	内容	価格
535	120g入	432円
5355	5袋入	2,160円

ごま味噌 賞味期限 6ヶ月

栄養たっぷり黒ごま使用

ごま和え、だんごにつけたり、うす焼きせんべいに載せたり…そばつゆに加えても美味。

商品番号	内容	価格
502	120g入	356円
5025	5袋入	1,780円

田楽みそ 賞味期限 6ヶ月

白ゴマとくるみ入り

コンニャクや豆腐の田楽に、また和え物、焼き魚にもどうぞ。

白ゴマやくるみが入った田楽みそは、スイーツによく合います。写真はクレープの生地に使用

商品番号	内容	価格
503	120g入	356円
5035	5袋入	1,780円

山椒みそ 賞味期限 6ヶ月

八幡屋礒五郎の国産粉山椒100%

国産山椒のピリツとした風味。魚田楽や豆腐、コンニャクの田楽におすすめ。

魚を素焼きで八割ほど火を通し、山椒みそを塗り、さらに焼き香ばしく仕上げます。

商品番号	内容	価格
537	120g入	410円
5375	5袋入	2,050円

冷凍食品

フライパンで焼くだけ簡単におかず一品

味噌は焦げやすいので軽く取り除き、サラダ油を薄くひいたフライパン等で、弱火でゆっくり焼いてお召し上がりください。(みそ餃子は袋の裏面をご覧ください)

●写真は調理した盛り付け例です。

新製品

肉みそコロッケ

賞味期限 冷凍8ヶ月

しっかり味がついた肉みそを真ん中にはさみ、コロッケにしてみました。サクッとあげてそのまま何もつけずに頂けます。冷めても美味しのでお弁当のおかずにもおすすめです。

新製品お味見キャンペーン

期間限定 6/14(月)~8/21(土)

商品番号	1袋5ヶ入	通常720円を	640円
629	3袋入	通常2,160円を	1,900円
6293	冷凍発送のみ・冷蔵不可		

冷凍食品

フライパンで焼くだけ簡単におかず一品

味噌は焦げやすいので軽く取り除き、サラダ油を薄くひいたフライパン等で、弱火でゆっくり焼いてお召し上がりください。(みそ餃子は袋の裏面をご覧ください)

●写真は調理した盛り付け例です。

豚ロースみそ漬

賞味期限 冷凍9ヶ月

焼けばすぐ食べられるみそ味の国産豚ロース肉。1枚1枚「門前みそ」で包んで程よい味噌味がついてます。ちよつとピリ辛な味付けで食欲も倍増、大人からお子様までぴったりのおかずです。

こんがりシリーズ No.1

信州ポークのヒレ肉を当店自慢の「生しょうゆ糀」と生姜で味付けしました。糀の酵素の働きで、柔らかなヒレ肉です。

豚ヒレ生しょうゆ糀漬

賞味期限 冷凍6ヶ月

信州ポークのヒレ肉を当店自慢の「生しょうゆ糀」と生姜で味付けしました。糀の酵素の働きで、柔らかなヒレ肉です。

身の中から脂ののった北米産の美味しい銀だらを味噌漬けでどうぞ。ジューシーで旨味たっぷりです。

銀だらみそ漬

賞味期限 冷凍6ヶ月

身の中から脂ののった北米産の美味しい銀だらを味噌漬けでどうぞ。ジューシーで旨味たっぷりです。

みそ餃子

賞味期限 冷凍12ヶ月

化学調味料を使わず具の素材が生きた旨味たっぷりの餃子。ニンニクを使っていますから朝食やお弁当にオススメです。

商品番号

632	1袋約240g (5枚入)	680円
6323	3袋入	2,040円

冷凍食品

フライパンで焼くだけ簡単におかず一品

味噌は焦げやすいので軽く取り除き、サラダ油を薄くひいたフライパン等で、弱火でゆっくり焼いてお召し上がりください。(みそ餃子は袋の裏面をご覧ください)

●写真は調理した盛り付け例です。

お味見 おかずセット

●とり肉の塩糀漬
●さわらみそ漬
●肉みそコロッケ 各1袋入

通常2,030円を **1,860円**

冷凍発送のみ・冷蔵不可

とり肉の塩糀漬

賞味期限 冷凍10ヶ月

脂肪が少なく低カロリー・高タンパクの希少な国産の鶏肩肉を使用。鶏肩肉は、脂肪が少なく、ややジューシーな希少部位。当店の「塩糀」につけ、柔らかく旨味たっぷり。焼きやすく、食べやすい小口に切つてあります。香ばしく焼きあげてお召し上がりください。

さわらみそ漬

賞味期限 冷凍6ヶ月

程よく身がしまったサワラと少し甘めの味噌の相性はバツグン。まろやかで上品な味わいに仕上げました。

商品番号

635	1袋約100g (1切入)	460円
6353	3袋入	1,860円

とり肉の塩糀漬

賞味期限 冷凍10ヶ月

脂肪が少なく低カロリー・高タンパクの希少な国産の鶏肩肉を使用。鶏肩肉は、脂肪が少なく、ややジューシーな希少部位。当店の「塩糀」につけ、柔らかく旨味たっぷり。焼きやすく、食べやすい小口に切つてあります。香ばしく焼きあげてお召し上がりください。

商品番号

634	1袋290g入	850円
6343	3袋入	2,550円

冷凍食品

レンジやお鍋で温めるだけで手早におかず

●写真は調理した盛り付け例です。

みそ屋の豚の角煮

賞味期限 冷凍12ヶ月

秘伝のみそダレを使い、ほんのりしょうが風味。まろやかな旨味とお口の中でふわっとろける柔らかさでご飯がすすみます。

商品番号

639	1袋230g入	720円
6393	3袋入	2,160円

みそ屋の鯖のみそ煮

賞味期限 冷凍12ヶ月

味噌料理の中でも鯖は、家庭でも大人気。しょうがでくさみを少なく仕上げました。

商品番号

641	2切入	562円
6413	3袋入	1,686円

みそ焼売

賞味期限 冷凍12ヶ月

温めるだけで美味しい焼売が召し上がれます。国産豚肉と国産鶏肉を絶妙なバランスで配合、玉ねぎのほか味のアクセントとして長ネギを加えました。大きめの焼売です。

商品番号

642	1袋10ヶ入	864円
6423	3袋入	2,592円

みそ屋の煮込みハンバーグ

賞味期限 冷凍12ヶ月

お豆腐も入ったヘルシーハンバーグを「門前みそ」が隠し味のデミグラスソースで味付けしました。

商品番号

638	1袋200g入 (一人前)	529円
6383	3袋入	1,587円

冷凍食品

レンジやお鍋で温めるだけで手早におかず

●写真は調理した盛り付け例です。

みそ屋の鯖のみそ煮

賞味期限 冷凍12ヶ月

味噌料理の中でも鯖は、家庭でも大人気。しょうがでくさみを少なく仕上げました。

商品番号

641	2切入	562円
6413	3袋入	1,686円

みそ焼売

賞味期限 冷凍12ヶ月

温めるだけで美味しい焼売が召し上がれます。国産豚肉と国産鶏肉を絶妙なバランスで配合、玉ねぎのほか味のアクセントとして長ネギを加えました。大きめの焼売です。

商品番号

642	1袋10ヶ入	864円
6423	3袋入	2,592円

みそ屋の煮込みハンバーグ

賞味期限 冷凍12ヶ月

お豆腐も入ったヘルシーハンバーグを「門前みそ」が隠し味のデミグラスソースで味付けしました。

商品番号

638	1袋200g入 (一人前)	529円
6383	3袋入	1,587円

冷凍食品

レンジやお鍋で温めるだけで手早におかず

●写真は調理した盛り付け例です。

みそ屋の煮込みハンバーグ

賞味期限 冷凍12ヶ月

お豆腐も入ったヘルシーハンバーグを「門前みそ」が隠し味のデミグラスソースで味付けしました。

商品番号

638	1袋200g入 (一人前)	529円
6383	3袋入	1,587円

みそ焼売

賞味期限 冷凍12ヶ月

温めるだけで美味しい焼売が召し上がれます。国産豚肉と国産鶏肉を絶妙なバランスで配合、玉ねぎのほか味のアクセントとして長ネギを加えました。大きめの焼売です。

商品番号

642	1袋10ヶ入	864円
6423	3袋入	2,592円

みそ屋の鯖のみそ煮

賞味期限 冷凍12ヶ月

味噌料理の中でも鯖は、家庭でも大人気。しょうがでくさみを少なく仕上げました。

商品番号

641	2切入	562円
6413	3袋入	1,686円

冷凍食品の送料

送料お得

6/14(月)~8/21(土)まで

冷凍食品の送料

送料お得

6/14(月)~8/21(土)まで

キャンペーン等で送料無料または送料割引の場合でも、**クール便220円は別途いただきます。**ご容赦願います。

本州 東北・関東・中部・近畿・中国	通常 880円	1ヶ所に 7,000円以上	の商品をお届けする場合は	送料無料	+	クール便(冷凍タイプ) 220円別途 いただきます
北海道・四国・九州 (沖縄は別)	通常 1,320円	1ヶ所に 10,000円以上	の商品をお届けする場合は	送料無料	+	クール便(冷凍タイプ) 220円別途 いただきます

※沖縄及び離島への期日指定とクール便は、お受け出来ない場合がございます。

冷凍食品の送料

送料お得

6/14(月)~8/21(土)まで

●お申し出いただければ、**クール便・冷蔵タイプ(220円加算)**で他商品と同梱包でお送りいたします。この場合は、冷凍食品が解凍されますので**発送日より6日以内**にお召し上がりください。風味が損なわれるので**再凍結はお避け下さい。**

冷凍便で同梱可能	門前みそ(袋入・カップ入)・みそ菓子・すくいらず・食卓の友・生塩糀・生しょうゆ糀・ドレッシング
同梱できません	素朴な味・信州漬物・しなの風味・門前甘酒・手づくりみそセット・しょうゆなどのビン類 ●常温便・クール便 各々の送料を頂戴いたします。

冷凍食品の送料

送料お得

6/14(月)~8/21(土)まで

商品価格は税込です

老舗の逸品 ひと味違う信州で人気の品



信州戸隠 手打風 生そば
味と香り・歯切れの良い「そば通の戸隠のそば」

国産のそば粉を原料とし、
のどごしの良い素朴で深みのある
生そばを直送します。

商品番号	6535	6〜7人前
●生そば1200g	●生わさび	
●そばつゆ／3本	●きざみのり	
●七味唐からし		
5,400円		

商品番号	6533	4〜5人前
●生そば800g	●生わさび	
●そばつゆ／2本	●きざみのり	
●七味唐からし		
3,500円		

クール便 220円加算



New
おいしさアップ!
《商品番号6522》箱サイズ／縦15.5×横22×高7.5cm
より厳選された国産そば粉100%使用。
そばの旨味を逃すことなく、風味豊かに仕上げました。しっかりとした喉越し、旨味たっぷりのそば湯もお楽しみいただけます。

商品番号	6523	6〜7人前
●本十割半生そば110g／7本	●本十割半生そば110g／5本	
●ストレートつゆ／7袋	●ストレートつゆ／5袋	
●七味唐からし7g入／1袋	●七味唐からし7g入／1袋	
3,350円		

商品番号	6522	4〜5人前
●本十割半生そば110g／7本	●本十割半生そば110g／5本	
●ストレートつゆ／7袋	●ストレートつゆ／5袋	
●七味唐からし7g入／1袋	●七味唐からし7g入／1袋	
2,300円		

信州戸隠 半生十割そば
そば好きの信州人も喜ぶ十割そば！
賞味期限 約3ヶ月



商品番号	614	1本箱入	840円
6143	3本箱入	2,500円	
6146	6本箱入	4,800円	



長野県産の「ふじりんご」のみを搾ったりんごジュースです。無香料、無加糖、酸化防止剤不使用でりんごそのものの濃厚な甘みと香りをお楽しみいただけます。大容量の1リットルサイズ、ご家族でお楽しみください。

1リットル
ビン入
賞味期限 18ヶ月



無香料・無調整「酸化防止剤不使用」
信州ふじりんごジュース
しぼりたてのおいしさ
無調整・果汁100%

信州・鬼無里から
本場の「おやき」を産地直送
信州・鬼無里より直送いたしますので「すや亀」の商品との同送はできません。
送料は別途いただきますのでご容赦願います

商品番号	65508	8ヶ入	定番7種類各1ヶ+辛みなす1ヶ	1,850円
商品番号	65516	16ヶ入	定番7種類各2ヶ+辛みなす1ヶ+かぼちゃ1ヶ	3,650円
商品番号	65524	24ヶ入	定番7種類各3ヶ+辛みなす1ヶ+かぼちゃ1ヶ+野菜ミックス1ヶ	5,430円

※定番のおやき以外は、季節によって変わります。

信州・鬼無里のおやき専門店「いろは堂」のおやきです。四季の野菜や山菜を、小麦粉とソバ粉で作った皮で包み、当店の門前みそを使い焼きあげました。素朴な北信濃の伝統食です。
「定番7種のおやき」●野菜ミックス ●きりぼし大根 ●かぼちゃ ●粒あん ●ぶなしめじ ●野沢菜 ●ねぎみそ



信州鬼無里いろは堂
炉ばたのおやき
クール便 220円加算
クール便の場合は金額にかかわらず別途いただきます。
冷凍食品
賞味期限 冷凍4ヶ月



信州の食卓や食事
処でおなじみの善
光寺名物。お好み
でおみそ汁などに
もどうぞ。
商品番号
688 14g入 400円



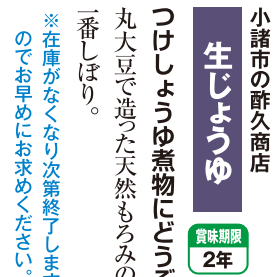
長野市の八幡屋職五郎
七味唐からし
賞味期限 6ヶ月
商品番号
350 250ml 1本 720円



松本市の大久保醸造
すだちポン酢
賞味期限 12ヶ月
商品番号
340 720ml 1本 977円



松本市の大久保醸造だし醤油
これはつまみ
賞味期限 2年
商品番号
321 900ml 1本箱入 1,184円



小諸市の酢久商店
生じょうゆ
賞味期限 2年
つけしょうゆ煮物にどうぞ
丸大豆で造った天然もろみの一番しぼり。
※在庫がなくなり次第終了しますのでお早めにお求めください。



みそ菓子 No.2
みそかりんとう
味噌のほのかな塩辛
さ甘味のバランス。手
がとまらない、おいし
さの一品です。
商品番号
673 160g入 324円
67312 12袋入 3,888円
賞味期限 3ヶ月



「門前みそ」を練り込んだ
手づくり餡。甘さひかえ
め、サクサクかんで、サラッ
ととける不思議な餡。
商品番号
678 100g入 280円
6785 5袋入 1,400円
賞味期限 12ヶ月



箱サイズ／縦24×横28×高12cm
商品番号 674
●五穀みそおこげ
●みそせんべい
●みそかりんとう
●みそチョコレート
●門前みそ餡
●門前甘酒《濃縮タイプ》各1袋入
みそ菓子6種詰合せ
2,700円

みそ菓子 No.1
五穀みそおこげ
五穀の歯ごたえと香ばしいみそ味
お米の形をそのまま生かしたおこげせんべいに、
五穀「黒米・裸麦・はと麦・もちきび・もち
粟・ひえ」をプラス。ほんのり香
る味噌の風味もたまりません。
さくさくの軽い歯ざわりで人気
ナンバーワンです。
6袋入
※割れやすい商品ですので
ご容赦願います。
商品番号
671 1袋100g入 540円
6716 6袋入 3,240円
67112 12袋入 6,480円
賞味期限 4ヶ月



国産五穀
使用
みそせんべい
賞味期限 5ヶ月
良質のお米と味噌の香りを大切に
に焼き上げました。ちよつと甘め
の味噌ダレがおいしさのヒミツ。
商品番号
672 5枚入1袋 620円
67210 10袋入 6,200円



みそ菓子セット
家族みんなで楽しめます。
商品番号
674 1袋70g入 391円
6755 5袋入 1,955円



みそチョコレート
賞味期限 6ヶ月
チョコレートに、つぶつぶ
食感の味噌パウダーを
練り込みました。甘み
の中にも塩気がアクセ
ントです。
商品番号
675 1袋70g入 391円
6755 5袋入 1,955円

みそ菓子
とまらない美味しさ、
新感覚のお菓子たち。

送料お得
キャンペーン
6/14(月)
8/21(土)
まで

本州 東北・関東・中部・近畿・中国 通常 880円1ヶ所に 7,000円以上の商品をお届けする場合は
北海道・四国・九州 (沖縄は別) 通常 1,320円1ヶ所に 10,000円以上の商品をお届けする場合は

送料無料

クール便 220円加算

クール便は、220円加算となります。
クール便の場合は金額にかかわらず
別途いただきます。

ご注文は

受付時間／月曜～土曜 9:00～18:00・日曜・祝日は、お休みです。
お電話で 0120-113014
ファクシミリで 0120-883014
メール・同封のハガキでも承ります。このパンフレットの裏表紙をご覧ください。

商品価格は
税込です



亀のよもやま話

すや亀の旬な話題をお届けします。

すや亀だより 暖簾の向こうから

亀のかたらい

すや亀の裏ばなし・表ばなし



みそ造りの奥深さを実感！

一人前の職人を目指し

先輩の仕事ぶりに学ぶ毎日です

営業、販売、製造、事務それぞれの現場で働く個性豊かなすや亀スタッフをインタビュー形式で紹介いたします。今回は入社2年目を迎えた宮田往典。みそ製造担当として技術習得や味覚の訓練に取り組んでいます。

製造一課

宮田 往典 (みやた ゆきのり)



長野市出身・在住。2020年5月に転職入社。前職の食品メーカーでも製造を担当。伝統のみそ造りに新鮮な魅力を見出しつつ、前職で培った視点や感性を生かした取り組みの可能性にも思いをめぐらせます。

◆入社から1年、仕事の感触は？

四季を経験し、仕事の段取りは頭に入りましたが、みそ造りのむずかしさ、奥深さに驚いています。手順通りでも季節や気候により色や風味に微妙な違いが出ますし、みその種類でも変わります。覚えることはまだまだ多いですね。

◆すや亀への入社のきっかけは？

長野市内で勤務できる「食品製造」の会社を探し、「みそ造り」に興味を持ちました。一番の決め手は経営理念です。自社の発展と成長とがより「みそ造り

●梅製品ヒストリー●

おむすび梅と甘露梅



▲平成元年 生梅を水に漬け込み灰汁ぬき

▼平成元年 紫蘇の葉を踏み込んで灰汁抜き



梅製品は、丸のままの「梅漬」、種を抜いて刻んだ「おむすび梅」、ハチミツで甘く漬けた「甘露梅」の3種類。梅に豊富なクエン酸が夏バテ防止にいいと好評です。

「梅漬」は昭和55年頃、長野市松代地区の豊後梅を店主の母のやり方で漬け込み製品化。みそ漬け、戸隠たくあん、白瓜粕漬に次ぐ通販商品でした。

しかしなかなか売れず、在庫に困っていたところ、「種を抜き細かに刻めば食べやすいのでは？」とアドバイスをいただきました。「おむすび梅」の誕生です。すぐ評判となり、在庫は完売。翌年から漬込みを増やしましたが、梅の生産量が少



「まずは仕事をしっかりと覚え、先代工場長や先輩の期待に応えられる職人を目指していきたいです」

人づくり 幸せ創り」と宣言していることに魅力を感じたんです。「人」を大切に会社なんだという。入社してそれが本だと実感しました。社員一人ひとりの個性や人生が大切にされている感覚がありますし、みんないい人たちが、職場が温かいです。

◆昨年は特別な年でした

「コロナ禍というのもありましたが、私にとっては、入社から半年足らずで直属の上司だった工場長が病気で急逝されたことが衝撃でした。

私の前職が比較的大きな食品工場だったこともあり、「昔ながら」「新しさ」を取り入れて老舗を盛り上げていこうと、入社をとても喜んでくださって...。大ベテランなのに「一緒に勉強しよう」とおっしゃり、「ひとつの仕事をていねいに教えてくださいました。本当に残念です。工場長が生前期待してくださったことを忘れずに、なんとか貢献できる社員になりたいと思っています。

◆宮田さんイチオシの商品は？

毎日みそ汁を飲んでも飽きるのではない「こがね」みそです。今年2月に結婚した妻が料理上手でして、毎日具の違うおいしいみそ汁をつくってくれます。なかでも「こがね×豆腐」が王道かな。

実は筋トレが趣味で、ボディビル大会への出場を目指しています。からだづくりにみそをぜひ使いたい。大豆製品、発酵食品は欠かせません。

◆今後への抱負をお聞かせ下さい

まずは仕事をきちんと覚えることです。資格が必要な工程もあるので、積極的に挑戦するつもりです。工場長の急逝で、現場では先輩の負担がかなり大きくなっています。「日も早く安心して頼ってもらえるようになりたいと思っています。

ない長野では十分な量が集まらず、市場の紹介で群馬県榛名町(現在は高崎市)の梅を使うことに。和歌山に次ぐ大産地だけあり、選果施設も大規模で立派でした。

新鮮な梅を無添加で

集荷翌朝に届く梅を、軟化を防ぐため冷水に浸けて冷蔵庫で「晩保管」。翌日から塩漬けを開始します。塩分が高いとシワがよるので5〜6回に分けて塩濃度を上げていきます。5000リットルのタンク何十本分の重石を毎日のようにのせたり外したり。シーズン終盤には担当者がげっそり痩せてしまう重労働でした。現在は産地で塩漬けしてもらい、作業効率が大幅に改善しています。

「おむすび梅」は平成15年に生協さんに採用され、ヒット商品となりました。2千個の予測に1万個を超える注文が入り、週間、社員総出で毎晩遅くまで残業して間に合わせたこともありました。

「甘露梅」はお客様の要望で製品化。国産梅を着色料も保存料も添加せずに甘漬けした製品は珍しく、現在、梅の中で一番人気です。

生産地の知恵を活用

梅の栽培は無農薬とはいきませんが、薬剤散布回数数を極力抑え、貝カルシウムと冷蔵庫保管で実の軟化を防いでいます。シソの葉のみの色のため、着色料使用に比べ色の退色が早いのはご容赦ください。

当初は梅の漬込みに合わせてシソを大量に仕入れ、授産施設の協力も得て葉を枝からもいでシソ揉みをしました。十数年ほど前から静岡のシソ専門業者に委託しています。なんとお茶の葉の刈り取り機を改良した機械で葉もぎをするそうです。産地には産地の知恵があるので、地産地消が好まれるとはいえ、製品の個性に

第24回

究極みそ



500gカップ入

予約 受付中

厳選した材料を、昔ながらの製法で発酵・熟成させます。杉桶で仕込んだまろみのある濃色の味噌は、味噌本来のうまみ・香り・コクが持ち味です。

米 除草機による無農薬特別栽培米コシヒカリ(佐久市白田)
大豆 無農薬特別栽培大豆(北海道十勝北星農場)
塩 伊豆大島産の自然海塩「海の精」
仕込み 昔ながらの杉の木桶に仕込み熟成させます。

来年1月蔵出し お届けします

ご予約価格 (送料880円~)		
商品番号		
13002	2kg (500g×4個)	4,850円
13003	3kg (500g×6個)	7,260円

長くお楽しみいただけるための
3回・4回お届けコース
●3回コース 1月・3月・5月にお届けします。
●4回コース 1月・3月・5月・7月にお届けします。

商品番号 定期購入は 毎回送料サービス		
13006	2kg×3回お届け(計6kg)	14,550円
13008	2kg×4回お届け(計8kg)	19,400円
13009	3kg×3回お届け(計9kg)	21,780円
13012	3kg×4回お届け(計12kg)	29,040円

商品価格は税込

合わせ、大規模生産地ならではの知恵を活用し、安定した品質の原料を安定的に取り入れることも大事なことでないかと考えております。



▲令和3年 機械で梅の種抜き

しなの風味 No.1 はちみつ入 甘露梅

賞味期限 3ヶ月



商品番号		
463	85g袋入	378円
4635	5袋入	1,890円

しなの風味 No.2 おむすび梅

賞味期限 3ヶ月



商品番号		
504	85g袋入	378円
5045	5袋入	1,890円



商品番号		
454	6粒入1袋	378円
4545	5袋入	1,890円

すや亀の、今、を投稿中

ホームページはこちら



Facebookはこちら

