2026.11

料金後納

【差出人】DMS INC.
〒338-8507
さいたま市桜区田島8-3-29
【還付先】
〒950-3321
新潟市北区葛塚3119
山田醸造株式会社内 DMS INC.

豆まめ通信

お申込み期限
2026年
12月20日(日)まで

7,560円以上お買い上げで
送料無料

父母から受け継いだ食の営みの中に、魅力を見つけて私流に紡ぎたい。

あったか鍋が恋しい



たっぷりの野菜と蛋白質、
山田屋の発酵食品たちと
あったか鍋物語をご一緒
いたしましょう。

ねぎと生姜をたっぷり入れて…

鶏つくね鍋

《材料》
つくね
　鶏ひき肉…400ｇ
　ねぎみじん切り…大さじ４
　生姜絞り汁……小さじ１
　酒……大さじ２
　生きている味噌「醸」…大さじ１
　片栗粉…大さじ１
だし汁
　だししょうゆ 料理人…大さじ４
　酒、みりん…各大さじ２
　水…８カップ
野菜（水菜、ねぎ、白菜、人参…）、
キノコ（エノキ、しめじ、しいたけ…）
　お好みで・・・。

《作り方》
1. つくねを作る
ボールにつくねの材料を入れて、
手でよく練る。
2. 材料の準備
野菜のカット、調味料の準備。
お好みで、スダチ、小口万能
ねぎ、もみじおろし等 適宜
3. 煮る
① 鍋に水を沸騰させ、酒、みりん、
　料理人でだし汁を煮立てる。
② 適量のつくねをスプーン１杯ずつ
　すくい落とし、アクを適宜取る。
③ お好みの野菜を種々加え、スープと
　柚子こしょうや、すだち等とともに
　お召し上がりください。



季節の生きている味噌 醸（じょう）

今季鑑評会用の工場長イチ押し！
13割糀のやさしい甘みに、
蔵付き酵母が引き出す芳醇な香り
と深い旨味。久々の淡い色合いの
季節の味噌です。脱皮大豆なら
ではのなめらかな口当たりが
魅力の逸品

クール便
400g
バルブ付きカップ　￥1,800
1kg（ゴムしばり）
￥4,000→　￥3,800

••〜味噌のおいしさを知る〜••

山田屋は、130年続く蔵に棲み続ける「蔵付き酵母」を守り継ぎ、独自のフルーティーな香りと深い旨味を持つ味噌を造り続けています。
味噌のおいしさを生み出すのは、微生物と原料が織りなす発酵の力。発酵・熟成の過程でさまざまな成分が生れ中でも大豆たんぱくからのアミノ酸は、味噌の旨味を支える大切な存在です。トマトにも旨味成分のアミノ酸が豊富に含まれています。今回は、味噌とトマトの旨味が織りなす、おいしさダブルの鍋をご紹介します。



好きな野菜と好きなお肉でつくろう
とまと味噌鍋

《材料》
・ソーセージ…8本
・たまねぎ…1個
・人参…1/2本
・しめじ…1房
・ブロッコリー…1/2房

スープ材料
- 無塩ﾄﾏﾄｼﾞｭｰｽ…300ml
- 水…100ml
- 麗…大さじ1
- 料理人…小さじ1
- にんにく…1片
- 胡椒…少々

《作り方》
1. しめじ、ブロッコリーは房を分け、人参、玉ねぎはくし型に切っておく。
2. 鍋にスープ材料にたまねぎ、人参を入れを沸かす。
3. 煮立った②にしめじ、ブロッコリー、ウインナーを加え、アツアツを鍋を囲んでいただきましょう。



土手と牛肉も相性抜群‼
かきの土手鍋

《材料》
・かきのむき身…300ｇ
・焼き豆腐…1/2丁
・しいたけ…6〜8個
・ねぎ…1本
・春菊…1/2わ

土手用味噌
- 熟…100ｇ
- 麗…100ｇ
- トマトピューレ…大さじ2
- 酒、みりん…大さじ2
- 生姜すりおろし…小さじ1
- だし汁…1/2〜1カップ

《作り方》
1. かきは、水の中でふり洗いし、ざるに上げて水けをきっておく。
2. 土手用味噌はあわせ、材料の野菜は切って準備しておく。
3. 土鍋の立ち上がりに土手用味噌を塗り、春菊以外の材料を入れ、だし汁を注ぎ中火にかける。煮立ったら味噌を少しずつスープに混ぜながら、具材に絡めていただく。



熟（じゅく）
クール便

THE 越後みそと評される「熟」。
10割糀の赤琥珀色は、コクが深く、蔵付き酵母が醸す芳醇な香りは、味噌好きの方々の圧倒的支持をいただいています。「熟」こそ発酵の賜物です。

400g バルブ付きカップ ￥1,860
1kg（ゴムしばり） ￥4,133→ ￥3,926



麗（れい）
クール便

蔵の大樽の中、淡麗色に仕上げフルーティーな香りの「麗」。
新潟産コシヒカリを糀にし、うま味の多い新潟特産大豆のやさしい甘みと華やかな香りが子供たちの大好きな10割味噌です。

400g バルブ付きカップ ￥1,590
1kg（ゴムしばり） ￥3,533→ ￥3,356



炒（そう）
クール便

新潟産コシヒカリの15割みそ。塩分10.5%大豆の1.5倍もの米糀仕込みは、香り豊かな料理に重宝間違いなしの甘口な逸品。

400g バルブ付きカップ ￥1,590
1kg（ゴムしばり） ￥3,533→ ￥3,356



生きている味噌 熟・麗
クール便　人気

各750gずつ（ゴムしばり）計1.5kg
￥5,749→ ￥5,200



豪農

新潟米コシヒカリを糀にし、たんぱく質の多い新潟特産大豆で仕込みました。蔵付酵母が醸しだす、深いコクと豊かな香りが大好評です。

200gカップ ￥720
400gカップ ￥1,070
800g袋 ￥1,900
2.4kg（ゴムしばり） ￥5,700→ ￥5,415



延齢

新潟米と新潟特産大豆で仕込みました。塩はミネラルが多くマイルドな伯方の塩を使用することで、やさしい塩味です。米糀の甘味が人気です。

200gカップ ￥450
400gカップ ￥650
800g袋 ￥1,150
2.4kg（ゴムしばり） ￥3,450→ ￥3,278



延齢 こし

舌触りなめらかな延齢のこしタイプです。

800g袋 ￥1,260
2.4kg（ゴムしばり） ￥3,780→ ￥3,591

お求めやすい味噌



家伝みそ

赤琥珀色10割タイプの越後みそです。

750g袋 ￥700
750g袋×3 ￥2,100
750g袋×5 ￥3,500



糀みそ

10割タイプの淡色越後みそです。

750g袋 ￥670
750g袋×3 ￥2,010
750g袋×5 ￥3,350



越後米みそ

8割タイプで仕込み大豆の旨味を強い。

800g袋 ￥653
800g袋×3 ￥1,959
800g袋×5 ￥3,265

賞味期限：180日　表示価格は、すべて消費税込みです。

ごぼうの香りとうまみひろがる

ごぼうたっぷりすき焼き



5倍希釈　**つゆ**

味の深みがひと味上。
温か麺類に重宝です。
にんにく、生姜等を
漬け込んで、焼肉の
たれにも。

500㎖ペット　￥750
1ℓペット　￥1,075

《材料》
・牛すき焼き用肉…300g
・ごぼう…200～300ｇ
・焼き豆腐…1丁
・しらたき…１袋
・長ねぎ…1本
・春菊…1わ
・牛脂…適宜
割りした
　つゆ…大さじ6
　酒……大さじ4
　砂糖…大さじ3
　薄め水…カップ1/4
・お好みで卵…3～４個

《作り方》
1. ごぼうは皮をこそぎ、ささがきにして、水にさらし、水切りしておく。
2. 焼き豆腐は、お好みの長方形に、しらたきは食べやすい長さに切り、いずれも水気を切っておく。
3. 鍋を熱し牛脂を溶かし、ごぼうをさっと炒める。
4. ③に割りしたてを加え沸いてきたら、しらたき、焼き豆腐、長ネギを加え、牛肉、春菊を適宜加えながら、お好みで卵をくぐらせてお召しあがりください。



賞味期限:365日

本醸造醤油　**醇**

大豆と小麦の賜物。昔ながらの芳醇な風味と香りの醤油に仕上げた山田屋の本醸造醤油です。

1ℓペット　￥700

鶏ごぼう飯



卵かけご飯



料理用醤油　**料理人**

食材に火が通ったらひと回し。
淡色のお料理はうまい！
だし巻き卵、煮っころがし、
炊き込みご飯も。これ一本で
ピタッと味が決まります。

500㎖ペット　￥750
1ℓペット　￥1,075

卓上醤油　**華**

かけ醤油を塩辛いから美味しいへ。
つけたりかけたりで、素材の味
を楽しめるタイプです。
家族が集う食卓に一輪の華を。

150㎖瓶　￥490
500㎖ペット　￥620
1ℓペット　￥896

日本の発酵の原点といえる

あま酒

お米だけで作っています。
山田屋は、うるち米と
もち米の２種類使いの
あま酒です。だから、
爽やかな甘味なのです。



賞味期限：
開栓前は常温で3ヵ月。
保存料は一切入っておりません。開栓後、要冷蔵保存で早めにお召し上がりください。

720㎖瓶　￥1,260
180㎖瓶　￥540



お買い得価格　毎月お得に♪

あま酒定期便

隔月あま酒　720ml　12本
通常価格¥15,120
¥14,500　＋ 送料無料
（北海道、¥336
沖縄は¥1,807ご負担ください）

毎月あま酒　720ml　6本
¥7,560　＋ 送料無料
（北海道、¥336
沖縄は¥1,807ご負担ください）

毎月あま酒　720ml　4本
¥5,040　＋ 送料
（北海道、¥336
沖縄は¥1,807ご負担ください）

※関東エリア以外の地域の送料
お支払い方法など詳細は、お気軽にご相談ください。
配達日の変更、定期便の休止など
お気軽にお申し付け下さい。
ご対応いたします。



※品質保持のため、キャップは固く締めてあります。キャップ部分をお湯に10秒程つけると開け易くなります。
火傷には気をつけて、開栓してください。

不明な点がございましたら、お問い合わせください。

心に身体にやさしいじんわり鍋

白湯鶏鍋



《材料》
・鶏もも肉…350～400g
・白菜…1/4株程度
・長ねぎ…1本
・生姜…25～30g
お好みで
・粗びき胡椒、柚子胡椒

スープ材料
　無調整豆乳…200ml
　あま酒…150ml
　料理人…大さじ2
　酒…各50ml
　水（だし汁）…200ml

《作り方》
1. 鶏もも肉は大きめの一口大、白菜は食べやすい大きさ長ねぎは斜め切りに準備しておく。
2. 鍋にスープ材料を入れて中火で沸かしアルコールを飛ばし、千切り生姜を加え、スープを作る。
3. 煮立った②に鶏もも肉を入れ、アクは軽く取り除く。白菜の芯、長ねぎ、白菜の葉の順に加え、蓋をして鶏肉に火が通るまで煮る。
4. 火を弱めて、あま酒を加え、煮立てすぎないように2～3分温め、すりおろした生姜を加えて完成。

米こうじを発酵に

ヘルシーでマイルドを食卓に



醤油こうじ

納豆や生卵など醤油の代わりに。肉や魚の漬け床等、料理作りに。

140g瓶 ￥825 クール便



塩こうじ

生野菜をザクザク切って即席浅漬けがすぐ完成。お刺身と和えて酒の肴に

140g瓶 ￥740 クール便



たまねぎ麹

「和風コンソメ」と別名が表すように、和・洋・中の様々な料理で活躍します。

140g瓶 ￥994 クール便

賞味期限:90日

みつ葉や生姜が香る胃袋にやさしい鍋

えび真丈と春雨



《材料》

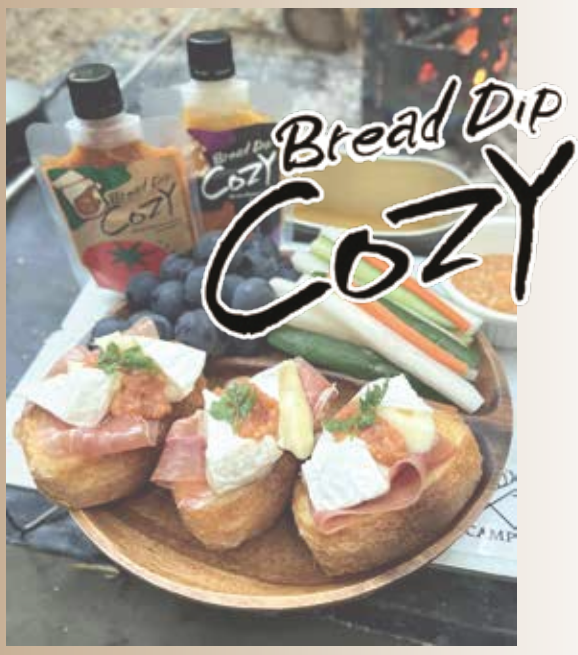
えび真丈
- 殻つきえび…400g
- ねぎみじん切…大さじ4
- おろし生姜…小さじ2
- 料理人、酒…各大さじ1
- 片栗粉…大さじ1

- 春雨（乾燥）…40ｇ
- パプリカ…１個
- 三つ葉…一束
- レタス…1/2～１個
- わかめ…150ｇ
- お好みでライム…適宜

スープ
- たまねぎ麹…大さじ5
- 赤唐辛子(種を除く)…半分
- 酒……大さじ4
- 華…大さじ3
- 薄め水…カップ4

《作り方》

1. えびは殻をむいて背ワタを取り除き、包丁またはブレンダーで、少し歯ごたえが残る程度にたたく。
2. ①に残りの真丈の材料を加え、少し粘りが出るまで混ぜ合わせる。
3. たっぷりの熱湯に②を一口大に丸めて落とし、表面の色が変わったら取り出しておく。
4. 春雨は熱湯に3分ほどつけ、しんなりしたら食べやすい長さに切る。
5. 鍋に水と赤唐辛子を入れて火にかけ、煮立ったらたまねぎ麹、酒、華を加えて味を調える。春雨、レタス、みつ葉、パプリカ、春菊、ねぎなど、たっぷりの野菜を加えて煮る。お好みで薄切りの生姜を加え、仕上げにライムを絞ってお召し上がりください。





玉ねぎの旨味が存分に感じられます。シーフードや鶏肉へ

内容量　110g

￥994 クール便



トマトの酸味が、食欲をそそります。チーズとの相性がバツグンです！

内容量　110g

￥994 クール便



お試しセット

トマト・たまねぎ

各１袋　￥1,988→ **￥1,800** クール便

生の米こうじ

ベストコンディションの 糀を冷凍保存

糀づくり130余年の老舗山田屋が手塩にかけて新潟産コシヒカリ米に国菌アスペルギルスオリゼを育てました。
職人のこだわり製法は、米内部に麹菌をはぜ込ませて、酵素力の高い糀にすること。
麹菌・酵素が失活しないよう、使い切りサイズを冷凍でお届けします。

味噌仕込み、あま酒、塩こうじ…など おいしく作るお手伝いします。



300g（冷凍パック）￥1,058

3ヶまとめて



300g×3セット

￥3,175→

￥3,016 冷凍

スタッフおすすめ



5ヶまとめてお得

300g×5セット

￥5,292→

￥4,763 冷凍

※混載アイテムの都合で冷蔵でのお届けになる場合があります。お手元に届きましたら、箱から出して冷凍保管してください。

贅沢な逸品

発酵屋のごちそう

今晩は、我が家で発酵が醸したご馳走を食す。

雪国ぶた味噌ステーキ

この厚さに大満足!! 新潟のリッチな飼料と広大な自然の中で育ったブランド豚「純白のビアンカ150g」のステーキです。新潟仕込の味噌と甘酒で漬け込んだ味噌ステーキは、肉質柔らかで深い味わいです。雪国ぶた味噌ステーキの焼ける香りがしてきたら、ワインの栓を抜いて今宵をお楽しみください。

賞味期限:7日



ご希望の枚数でセットします。

1枚 (150g) ￥1,120 クール便

スタッフおすすめ



雪国ぶた味噌ステーキ 4枚セット クール便
￥4,480



雪国ぶた味噌ステーキ 6枚セット クール便
￥6,720

サーモン香味漬

賞味期限:10日

網にのせて焼き始めると、香ばしい味噌の香り。これだけでご飯一杯軽くイケちゃいます。表面にサーモンの脂がジュワジュワーッと。サーモンの脂と味噌が一体になったまろやかな味。上品にして敷居の高すぎない味は日本酒にも白ワインにもピッタリ。自分のご褒美に“プチ贅沢”におすすめです。ノルウェー産トラウトサーモン使用。

トラウトサーモン香味漬 2切
¥3,000 クール便

スタッフおすすめ

トラウトサーモン香味漬 4切
¥5,850 クール便

トラウトサーモン香味漬 5切
¥6,980 クール便

送料無料

トラウトサーモン香味漬 4切＋2切
¥8,850 クール便



表示価格は、すべて消費税込みです。

～12月20日(日) 7,560円以上 送料無料

クール便マークは送料のほかにクール代¥440かかります。 地域によっては送料を頂戴します。

甘酒・糀

7,560円以上お買い上げで送料無料

※地域によっては送料を頂戴します。
クール便は、クール代¥440申し受けます。

スタッフおすすめ



浮き麹「あま酒」

720mℓ×12本
¥15,120 送料無料
720mℓ×6本
¥7,560 送料無料



浮き麹「あま酒」

720mℓ×2本化粧箱 ¥2,953
720mℓ×3本化粧箱 ¥4,213



浮き麹「あま酒」

180mℓ×3本 ¥1,782
180mℓ×6本 ¥3,402
180mℓ×20本 ¥10,800 送料無料



新潟米コシヒカリ生糀

300g×5セット ¥4,763
¥5,292→



新潟米コシヒカリ生糀

300g×3セット ¥3,016
¥3,175→

発酵屋のごちそう （枚数変更承ります。ご相談ください。）



雪国ぶた味噌ステーキ

4枚セット ¥4,480 クール便



雪国ぶた味噌ステーキ

6枚セット ¥6,720 クール便
8枚セット ¥8,960 クール便 送料無料



トラウトサーモン香味漬 2切
雪国ぶた味噌ステーキ 3枚
¥6,360 クール便



トラウトサーモン香味漬

2切 ¥3,000 クール便
4切 ¥5,850 クール便

ギフトセット （組み合わせの変更承ります。ご相談ください。）

スタッフおすすめ



元気家族

延齢 200g
あま酒 180mℓ×2
華 500mℓ
料理人 500mℓ
¥3,548



稔のひびき

糀みそ 750g
家伝みそ 750g
華 500mℓ
料理人 500mℓ
¥3,387



蒲原だより

延齢 800g
豪農 800g
華 500mℓ
料理人 500mℓ
¥5,067



豊栄日和

熟 400g
麗 400g
醤油こうじ140g
たまねぎ麹140g
華 500mℓ
料理人 500mℓ
¥7,286 クール便



葛塚音頭

糀みそ 750g×2
華 1ℓ
料理人 1ℓ
¥3,958



雁の里

延齢みそ 800g
家伝みそ 750g
華 1ℓ
料理人 1ℓ ¥4,469

スタッフおすすめ



発酵職人

延齢みそ 800g
華 1ℓ
料理人 1ℓ
あま酒180mℓ×2 ¥4,849

無料

■包装・各種のし紙

・包装・のし（表書、名入れ）対応します。
・紙袋（小、大各 110 円）



■詰め合わせ

・ご希望の組み合わせに変更できます。

表示価格は、すべて消費税込みです。

味噌

生きている味噌
炒・麗・熟



炒 400g ×2　麗 400g ×1
熟 400g ×1
￥6,630（クール便）

400g カップ各2ヶ(計6ヶ)
送料無料 **￥10,080**（クール便）

新潟米仕込みそ
延齢



200gカップ
4ヶ **￥1,800**　6ヶ **￥2,700**

400gカップ
4ヶ **￥2,600**　6ヶ **￥3,900**

新潟コシヒカリ糀みそ
豪農



200gカップ
4ヶ **￥2,880**　6ヶ **￥4,320**

400gカップ
4ヶ **￥4,280**　6ヶ **￥6,420**

おすすめ
ベストセレクション
豪農・延齢



200gカップ
各2ヶ(計4ヶ) **￥2,340**
各3ヶ(計6ヶ) **￥3,510**

400gカップ
各2ヶ(計4ヶ) **￥3,440**
各3ヶ(計6ヶ) **￥5,160**

醤油

＜1ℓ＞

おすすめ



卓上醤油「華」
1L×3本 **￥2,689**
1L×6本 **￥5,378**



料理醤油「料理人」
1L×3本 **￥3,224**
1L×6本 **￥6,448**



めんつゆ「つゆ」
1L×3本 **￥3,224**
1L×6本 **￥6,448**



彩紫1L
つゆ・華・料理人1L 各1本(計3本) **￥3,046**
つゆ・華・料理人1L 各2本(計6本) **￥6,092**

＜500mℓ＞



卓上醤油「華」
500ml×3本 **￥2,022**
500ml×5本 **￥3,262**



料理醤油「料理人」
500ml×3本 **￥2,411**
500ml×5本 **￥3,910**



めんつゆ「つゆ」
500ml×3本 **￥2,411**
500ml×5本 **￥3,910**

おすすめ



彩紫500ml
つゆ・華・料理人 各1本(計3本) **￥2,281**
つゆ1本・華3本・料理人1本(計5本) **￥3,521**

■ご注文は

表示価格は、すべて消費税込みです。

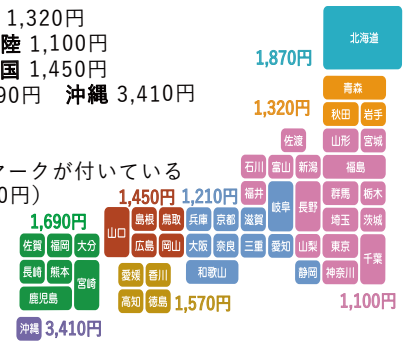
～12/20 ㊐ 7,560円以上お買い上げの送料

右図の 地区は、送料無料。
北海道 は、336円、
沖縄 は、1,807円の送料がかかります。



通常送料のお知らせ

◆送料
北海道 1,870円　**北東北** 1,320円
南東北・関東・信越・北陸 1,100円
中部・関西 1,210円　**中国** 1,450円
四国 1,570円　**九州** 1,690円　**沖縄** 3,410円



◆クール代
送料のほかに（クール便）のマークが付いている商品はクール料金（440円）がかかります。

◆コレクト手数料
10,000円未満　330円
30,000円未満　440円
30,000円以上　660円

インターネットでのご注文

https://www.e-misoya.com

クレジットカードや AmazonPay、auPay、PayPay がご利用できます。

Eメールでのご注文

hana@e-misoya.com

お名前、ご住所、郵便番号、電話番号を忘れずにお書きください。ご進物の場合、ご指示ください。

FAXでのご注文

FAX用紙を
ご利用ください。
FAX 025-387-2135

郵送でのご注文

お名前、ご住所、郵便番号、電話番号を忘れずにお書きください。ご進物の場合、ご指示ください。

電話でのご注文

平日・土曜日 9:00~17:00
TEL 025-387-2005

■お支払いは

コンビニ振込（郵便局可）かコレクト便（代金引換）をお選び下さい。
・振込用紙を商品と一緒にお送りします。お送りした商品をご確認の上、お近くのコンビニ・郵便局からお支払下さい。手数料弊社負担。
・先様送りのご注文のみは商品の発送後、郵送にて請求書をお送りします。
・コレクト便はお届けの際、代金をクロネコヤマト配達員にお支払下さい。コレクト手数料330円～（税込）はご負担下さい。

ご用命を心よりお待ち申し上げております

山田醸造株式会社
〒950-3321
新潟県新潟市北区葛塚3119

御注文書　　FAX:025−387−2135

● 注文書の受信確認が(必要 ・ 不要)です。［返信 FAX :　　］

1. ご依頼主・お届け先のお名前及び電話番号は、必ずご記入下さい。
2. 今まで弊社よりお届けしたことがある場合、住所のご記入は不要です。**変更の場合のみご記入下さい**。
3. 簡易包装をモットーとしています。**包装・熨斗等のご要望** はお書き添え下さい。

ご依頼主	ふりがな お名前 様	〒 TEL:	ご注文内容	
	希望日時：　月　日／指定なし・午前中・14−16時・16−18時・18−20時・19−21時／自宅使い・包装・熨斗 (　　)			

お届け先①	ふりがな お名前 様	〒 TEL:	ご注文内容	
	希望日時：　月　日／指定なし・午前中・14−16時・16−18時・18−20時・19−21時／自宅使い・包装・熨斗 (　　)			
お届け先②	ふりがな お名前 様	〒 TEL:	ご注文内容	
	希望日時：　月　日／指定なし・午前中・14−16時・16−18時・18−20時・19−21時／自宅使い・包装・熨斗 (　　)			
お届け先③	ふりがな お名前 様	〒 TEL:	ご注文内容	
	希望日時：　月　日／指定なし・午前中・14−16時・16−18時・18−20時・19−21時／自宅使い・包装・熨斗 (　　)			
お届け先④	ふりがな お名前 様	〒 TEL:	ご注文内容	
	希望日時：　月　日／指定なし・午前中・14−16時・16−18時・18−20時・19−21時／自宅使い・包装・熨斗 (　　)			
お届け先⑤	ふりがな お名前 様	〒 TEL:	ご注文内容	
	希望日時：　月　日／指定なし・午前中・14−16時・16−18時・18−20時・19−21時／自宅使い・包装・熨斗 (　　)			

味噌・醤油の蔵元 山田屋 〒950-3321 新潟市北区葛塚3119番地　TEL:025−387−2005