

料金後納

ゆうメール

【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.



山田屋の通信

発酵で暑さをのりきろう号

7,560円以上お買い上げで

送料無料

山田屋の店舗をのぞいてみたよ

2 夏バテに



エアコンの世話になっているのに、夏バテ気味という母に送ったら、「夏が越せたと、喜んでもらえました。」

酷暑に  
暑中見舞

夏の日差しの中、買い物から帰っての一杯。「あんなに疲れてたのに、また頑張れるから不思議なんです。」

浮き麴「あま酒」  
180ml×3本 ¥1,782

1 浮かせ汁に!



1,000円程度のギフトを...  
・異動のお礼  
・女子会のおみやげ  
・引っ越しのご挨拶 など  
ラッピングや包装など  
プチセットを作ります。

4 物飲み  
ごはんに!

店舗では「料理人」なしでは味がうまくいかない...と。根強い人気の料理用のお醤油です。これからの季節、そら豆、グリーンピース、枝豆...で炊き込みご飯を!



3 慶事・仏事に!

赤ちゃんのご出産の内祝いによく出るセット。

Babyの名前をお入れします。



御見舞  
各種の祝い

山田屋で見つけた素敵なシーン

志  
仏事のお返しに

内祝

赤いん出産  
お返し

熨斗やカード(無料)でお手伝いします。

5 春限定

好評につき残りわずか



生きて味噌 醸  
400gバルブカップ ¥2,012  
1kg(ゴムしぼり) ¥4,470 → ¥4,247



山田屋のお店で味噌の味見をしていただくと「旨み満載!!」と大好評です。



### 発酵バーニャカウダー

#### 【材料】

A 米味噌	40g
A 豆乳	40ml
A りんご酢	3g
にんにく	1/2 片
アンチョビペースト	10g
オリーブオイル	15g
酒	10g



#### 【作り方】

1. にんにくはみじん切りにする。
2. 小鍋にオリーブオイル、①とアンチョビペーストを入れ中弱火で加熱し、香りを立たせる。
3. ②に酒を加え、アルコールが飛ぶまで煮立たせる。
4. 火を止めAを加えてよく混ぜたら完成。

## ● ～生きている味噌 味噌できれいになろう【腸活篇】～●

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旨味を持つ味噌を造り続けています。

この微生物と原料が織りなす発酵の力により、さまざまな成分が生まれ、消化吸収を助けながら、コクや深み、さらに抗酸化作用を持つ、腸にやさしい食品へと変化します。味噌は発酵食品の中でも、日々の食事に無理なく取り入れられる調味料です。「菌・エサ・機能性成分をバランスよく摂れる“完成型の腸活食”」ともいえます。お味噌汁はもちろん、ディップや味噌漬け、隠し味としても。

毎日の食事の中に、無理なく続けられる“きれい習慣”として、ぜひ味噌をお役立てください。



じゅく  
**熟** 47-標

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サポート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 **¥1,750**  
1kg (ゴムしぼり)  
¥3,888 → **¥3,694**



れい  
**麗** 47-標

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 **¥1,507**  
1kg (ゴムしぼり)  
¥3,348 → **¥3,181**



そう  
**炒** 47-標

新潟産コシヒカリの15割みそ。塩分10.5%。大豆の1.5倍の米で米の甘みを存分に出した甘口。香り豊かな発酵中のみそは、様々な料理のシーンに重宝間違いなしの逸品。

400g  
バルブ付きカップ **¥1,507**  
1kg (ゴムしぼり)  
¥3,348 → **¥3,181**



**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。蔵付酵母が醸し出す、深いコクと豊かな香りが大好評です。

200gカップ **¥691**  
400gカップ **¥998**  
800g袋 **¥1,782**  
2.4kg (ゴムしぼり)  
¥5,346 → **¥5,078**



**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 **¥432**  
400gカップ **¥616**  
800g袋 **¥1,091**  
2.4kg (ゴムしぼり)  
¥3,272 → **¥3,108**



**延齢** 47-標

舌触りなめらかな延齢のこしタイプです。

800g袋 **¥1,199**  
2.4kg (ゴムしぼり)  
¥3,596 → **¥3,416**

### 外国産原料のタイプ



**家伝** 47-標

赤琥珀色10割タイプの越後みそです。

1kg袋 **¥788**  
1kg袋×3 **¥2,365**  
1kg袋×5 **¥3,942**



**糀** 47-標

10割タイプの淡色越後みそです。

1kg袋 **¥745**  
1kg袋×3 **¥2,236**  
1kg袋×5 **¥3,725**



**越後米** 47-標

8割タイプで仕込み大豆の旨味が強い。

800g袋 **¥616**  
800g袋×3 **¥1,847**  
800g袋×5 **¥3,078**

賞味期限:180日 表示価格は、すべて消費税込みです。

～7月21日(火)

7,560円以上

**送料無料**

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

# Various usages

醤油民族の日本人ならではの使い分けの提案です



## 醇は山田屋のお醤油たちの基本です

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

本醸造醤油 **醇**

1ℓペット **¥648**



ごはんをおいしくするアイテム、Let's cook♪

### 卵かけごはん



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。家族みんなが集う食卓に一輪の華を。

150ml瓶 **¥447**  
500mlペット **¥589**  
1ℓペット **¥842**

### 鶏ごぼう飯



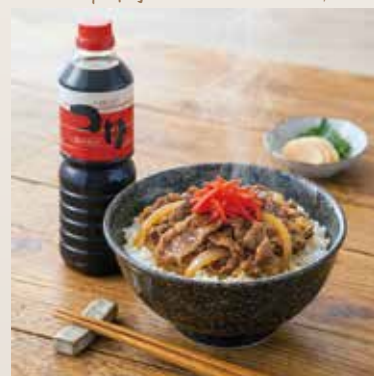
料理用醤油 **料理人**

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。

500mlペット **¥713**  
1ℓペット **¥1,015**

スタッフおすすめ

### 牛肉と玉ねぎ丼



5倍希釈 **つゆ**

味の深みがひと味上。温まる麺類に重宝します。にんにく、生姜を漬け込んで、焼肉のたれにも。

500mlペット **¥713**  
1ℓペット **¥1,015**

賞味期限:365日



飲む点滴 熱中症対策に

## あま酒

お米だけの甘味がさわやか米糴づくりあま酒の威力で暑い夏を乗り切りましょう

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。  
開栓しますと、米由来の栄養と  
空中の酸素で、糴菌たちが  
目を冷まします。  
必ず、開栓後は、  
要冷蔵保存をして  
早めにお召し  
上がり下さい。



180ml瓶 **¥540** 720ml瓶 **¥1,260**

※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。

定期便は、もう少しの間  
旧価格で販売 します。

### お買い得価格 あま酒定期便

隔月あま酒 720ml 12本

通常価格¥15,120

**¥11,016 + 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

通常価格¥7,560

**¥5,670 + 送料**

(関東エリア※¥1,100)

毎月あま酒 720ml 4本

通常価格¥5,040

**¥3,888 + 送料**

(関東エリア※¥1,100)

※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。定期便の休止、配達日の変更などお気軽にお申し付け下さい。対応いたします。

不明な点などございましたら、お問い合わせください。  
TEL:025(387)2005 担当:加治

表示価格は、すべて消費税込みです。

# 米糘の発酵に力を借りて

## 生の米こうじ

ベストコンディションの  
糘を冷凍保存

糘づくり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、米内部に麹菌をばいませせて、酵素力の高い糘にすること。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。



300g (冷凍パック) **¥950** クール便



300g×3セット  
¥2,850→  
**¥2,708** クール便



300g×5セット  
¥4,750→  
**¥4,275** クール便

※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。

## 米こうじを発酵に

ヘルシーでマイルドを食卓に



Bread Dip  
Cozy

## Recipe 【季節限定】発酵生活スタート

### 新たまねぎでつくろう「玉ねぎこうじ」

《材料》  
新玉ねぎ 300g  
生糘 100g  
塩 35g



《作り方》  
①玉ねぎの皮をむき、根を取り計量。  
②塩 生糘を混ぜておく。  
③玉ねぎをざっくり切り、フードプロセッサーでペースト状にする。ミキサーやおろし金利用もOK。  
④殺菌をした容器に入れて、混ぜる。  
⑤蓋を乗せたまま、室温で4日～1週間。糘がふっくらと柔らかくなり、玉ねぎの甘い香りが出来上がりのサイン。冷蔵にて保存。

和風生コンソメ  
の出来上がり

### 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

### たまねぎ麴

「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



スタッフ  
おすすめ

賞味期限:90日

## Recipe 発酵バター

### 手作り発酵

《材料》  
塩こうじ 20g  
純乳脂肪クリーム 200cc



《作り方》  
①少し大きめの瓶を加熱殺菌して用意。  
②材料を混ぜて、15分くらい振り続け、液体とバター状に分離。バター状をペーパー、ラップで包み、一晩冷蔵庫で寝かせる。  
③小分けにして使う分を冷蔵にし、残りは冷凍保存する。



たまねぎ  
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



とまと  
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

スタッフ  
おすすめ

お試しセット 各1袋  
¥1,988→**¥1,800** クール便



組み合わせ 5袋セット  
¥4,970→**¥4,200** クール便



# 贅沢な逸品、 発酵屋のごちそう

今晚は、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「純白のピアンカ150g」のステーキです。新潟仕込の味噌と甘酒で漬けた味噌ステーキは、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

スタッフ  
おすすめ



雪国ぶた味噌ステーキ 4枚セット   
¥4,480



雪国ぶた味噌ステーキ 6枚セット   
¥6,720

ご希望の枚数でセットします。

1枚 (150g) ¥1,120 

## 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


¥2,840 

トラウトサーモン香味漬 5切

¥6,480 

送料  
無料

トラウトサーモン香味漬 5切+2切

¥9,320 




表示価格は、すべて消費税込みです。

~7月21日(火)

7,560円以上

送料無料

 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

スタッフ  
おすすめ



浮き麴「あま酒」

720ml×12本  
¥15,120 **送料  
無料**

720ml×6本  
¥7,560 **送料  
無料**



浮き麴「あま酒」

720ml×2本化粧箱 ¥2,953

720ml×3本化粧箱 ¥4,213



浮き麴「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 ¥4,275

¥4,750→



新潟米コシヒカリ生糀

300g×3セット ¥2,708

¥2,850→

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。  
🚚は、クール代¥440申し受けます。

## 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 **🚚**



雪国ぶた味噌ステーキ

6枚セット ¥6,720 **🚚**

8枚セット ¥8,960 **🚚**

**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

¥6,200 **🚚**



トラウトサーモン香味漬

2切 ¥2,840 **🚚**

5切 ¥6,480 **🚚**

## 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

¥3,461



穂のひびき

糀みそ 1kg  
家伝みそ 1kg  
華 500ml  
料理人 500ml

¥3,483



蒲原だより

延齢 800g  
豪農 800g  
華 500ml  
料理人 500ml

¥4,822



豊栄日和

熟 400g  
麗 400g  
醤油こうじ140g  
たまねぎ麴140g  
華 500ml  
料理人 500ml

¥7,024 **🚚**



葛塚音頭

糀みそ 1kg×2  
華 1ℓ  
料理人 1ℓ

¥3,996



雁の里

延齢みそ 800g  
家伝みそ 1kg  
華 1ℓ  
料理人 1ℓ

¥4,385

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

¥4,676

**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  
**¥6,269** (送料別)

400g カップ各2ヶ(計6ヶ)  
**送料無料 ¥9,526** (送料別)

新潟米仕込み  
延齢



200gカップ  
4ヶ **¥1,728** 6ヶ **¥2,592**

400gカップ  
4ヶ **¥2,462** 6ヶ **¥3,694**

新潟コシヒカリ糎みそ  
豪農



200gカップ  
4ヶ **¥2,765** 6ヶ **¥4,147**

400gカップ  
4ヶ **¥3,992** 6ヶ **¥5,988**

おすすめ

ベストセクション  
豪農・延齢



200gカップ  
各2ヶ(計4ヶ) **¥2,246**

各3ヶ(計6ヶ) **¥3,370**

400gカップ  
各2ヶ(計4ヶ) **¥3,227**

各3ヶ(計6ヶ) **¥4,841**

# 醤油

<1ℓ>

おすすめ



卓上醤油「華」  
1L × 3本 **¥2,527**  
1L × 6本 **¥5,054**



料理醤油「料理人」  
1L × 3本 **¥3,046**  
1L × 6本 **¥6,091**



めんつゆ「つゆ」  
1L × 3本 **¥3,046**  
1L × 6本 **¥6,091**



彩紫1L  
つゆ・華・料理人1L 各1本 (計3本) **¥2,873**  
つゆ・華・料理人1L 各2本 (計6本) **¥5,746**

<500ml>



卓上醤油「華」  
500ml × 3本 **¥1,928**  
500ml × 5本 **¥3,105**



料理醤油「料理人」  
500ml × 3本 **¥2,300**  
500ml × 5本 **¥3,726**



めんつゆ「つゆ」  
500ml × 3本 **¥2,300**  
500ml × 5本 **¥3,726**

おすすめ



彩紫500ml  
つゆ・華・料理人 各1本 (計3本) **¥2,176**  
つゆ1本・華3本・料理人1本 (計5本) **¥3,353**

表示価格は、すべて消費税込みです。

## ご注文は

~7/21④ 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

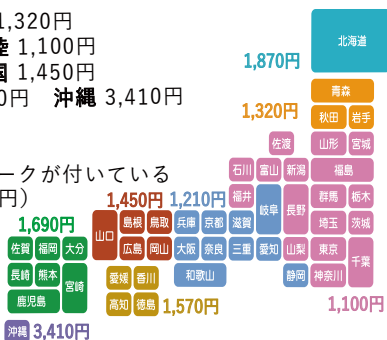
- ◆送料  
北海道 1,870円 北東北 1,320円  
南東北・関東・信越・北陸 1,100円  
中部・関西 1,210円 中国 1,450円  
四国 1,570円 九州 1,690円 沖縄 3,410円

## ◆クール代

送料のほかに (送料別) 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](mailto: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。ご注文の場合、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。ご注文の場合、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送ります。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しております

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	〒	ご注文内容
	様	TEL:	
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	〒	ご注文内容
	様	TEL:	
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	〒	ご注文内容
	様	TEL:	
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	〒	ご注文内容
	様	TEL:	
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	〒	ご注文内容
	様	TEL:	
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	〒	ご注文内容
	様	TEL:	
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 ( )			