

都城

発酵の町 都城の老舗、江夏本店の瓦版

江夏本店の店長が、季節のおすすめ商品や自慢の逸品、お得情報などをお届けします。

春号

知っていますか？ みそ汁パワー

日本の母の味といえば『みそ汁』ですね！
最近ではスーパーモデルも毎日飲んでいるという『みそ汁』は健康にも美容にもいいメニューとして、海外でも大人気なんです！！
医療では、ガン患者の栄養補給面でも注目されています。
そんな『みそ汁』のすごいパワーをご紹介します！

醸造やさんの
まめ知識

朝晩のみそ汁で強くたくましいカラダ作り！

パワー
その1

胃腸の働きが活発になる！

発酵食品であるみそ汁のパワーで腸内環境が整い、食欲が増し、体力もUPします。

パワー
その2

スポーツをする方や、育ち盛りのお子様も疲れ知らず！

汗で失われやすいナトリウムやカリウム、水分を手軽に美味しく補えるので、一年中バテにくくなります。

醸造やさんの
まめ知識

朝と晩で具材を変えることで、さらに効率よく栄養補給！

朝

は、カラダを目覚めさせる炭水化物の具材を多くしましょう。ジャガイモ等の芋類がおすすめです。

晩

は、日中に失われた、たんぱく質やビタミン、ミネラルの補給を心がけて。たんぱく質豊富な鶏肉や豚肉、ビタミンミネラルたっぷりの小松菜やホウレン草、ワカメ等をたっぷり摂りましょう。

おいどん自慢の
味噌も人気でござす！

毎日の
みそ汁で
キレイに元気！

愛情
いっぱい♡



店長おすすめ!!
懐かしい味が人気!!

江夏本店売れ筋商品 人気ランキング

全国からお取り寄せ頂いている自慢の商品をお試しください！

第1位 誰かにおすすめしたくなる！？ 『高千穂峡つゆ かつお味うまうち』

削りたての厳選鰹節と、九州南部に位置する霧島山系の伏流水を使ってたっぷりとだしをとりました。蜂蜜入りで濃厚ながらスッキリとした味のめんつゆです。そうめん、そば、うどん等のつけ麺用のつゆだけでなく、天ぷらや冷奴、丼物に煮物、様々な料理で、一年中ご活用いただけます！

第2位 甘くて美味しい故郷の味 『濃口醤油上級あまうちむらさき』

南九州独特の、うまみと甘味の強い濃口醤油！お刺身やお餅など、つけ醤油はもちろん、煮物などのお料理にも大活躍の醤油です。リピーターの方も多くたくさんのお客様に、長年ご愛顧いただいているヤマエ食品の看板商品です。

第3位 鹿児島産がギュッ！と詰まった 『さつまぼん酢』

鹿児島県産のゆず果汁（末吉産）・福山黒酢・黒砂糖（奄美産）・胡麻（喜界島産）を使い、丸大豆醤油、かつお、鶏だして味を整え、南九州独特の懐かしい味付けに仕上げました。お鍋やお刺身、サラダや焼肉等どんな料理にも合う甘口タイプのぼん酢醤油です。

お求めは江夏本店ウェブショップへ

お客様の「こんなのあったらいいな～」を
ヤマエが本気で商品化!!

NEW

一押しの新商品

地元で好評のあのたれが商品化!!
これぞ宮崎の定番! 『たたきのだれ』

いろんな料理に
つかってね!

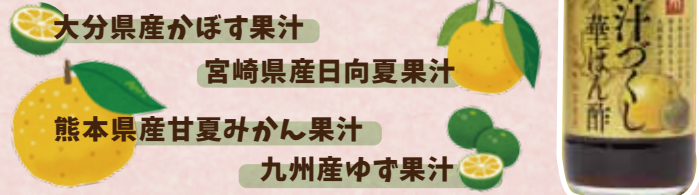


長年、地元で販売されている、鶏のたたき専用のつけだれとして作られたたれをご家庭でも手軽に使いたいという、お客様の声にお応えして商品化いたしました！鶏のたたきだけでなく、カツオのたたきや揚げナス、餃子やサラダなど、色々な料理の味の決め手になりますよ！



九州の柑橘果汁を贅沢に使った 『九州果汁づくし 華ぽん酢』

九州本醸造丸大豆しょうゆをベースに、九州各県で生産される4種類の柑橘果汁を合わせ、かつおと昆布で味を整えた九州らしく、濃いごいとした、やさしい甘味のあるぽん酢しょうゆです。化学調味料不使用にもこだわりました。



豪華な
ゴールドの
ラベルが目印!

後悔はさせません!!
自信があるからお試しいただきたい!

食べて納得♪ おすすめ商品

家族が揃う笑顔の食卓に... 本醸造二段熟成『だんらん』

醸造の際に、生醤油を使用して丁寧に造った甘口タイプの再仕込み醤油です。深みのある味と、芳醇な香りが特徴でいろいろな料理にご使用いただけます。最後まで美味しくお召し上がりいただけるように、密封ボトルタイプも発売しました! 酸化による味や香り、色の劣化を防ぐことで開けたての風味が長持ちします。

簡単なのに 料亭の味ができちゃう!! だんらんを使った 『赤身の煮付け』

【材料】2人分

・赤魚切身	2切
・白ネギ	15cm 位
・生姜	1かけ
・水	100cc
・酒	70cc
・みりん	50cc
・だんらん	50cc
・砂糖	小さじ2

《準備》
①白ネギは好みのサイズにカット
②生姜は薄くスライス

カレーでも
美味しいよ!



- 【作り方】
- ①. 鍋に生姜と水・酒・みりん・だんらん・砂糖を投入し、煮立てる。
 - ②. ①に赤魚の切身を入れ（皮目を上にする）、弱めの中火で落し蓋をして約10分煮る。
 - ③. ②に白ネギを投入し、5分程煮て出来上がり。

ヤマエ ご愛顧いただいております お客様の声

刺身との相性が最高です!

甘みと旨みが絶妙のバランスです。白身の魚からイカ、タコ、青魚までなんにでも合います。ベタ付きもなくサラッとしていてとてもおいしい醤油です!!
がす様

友達にもすすめたいのでまとめ買いしました!

九州の甘口醤油は宮崎に行った時よく買ってたんですが、なかなか使いきることができずにいました。先日、だんらんを買ってお刺身に付けて食べたら、いつものお刺身がすごく美味しくあつという間に醤油がなくなってしまいました。
のり様

リニューアル!

人気商品がさらに美味しくなってパワー UP !!

空飛ぶ玉ネギ ノンオイルドレッシング スウィート

玉ネギの旨味と、はちみつ優しい甘さが人気の『空飛ぶ玉ネギ ノンオイルドレッシング スウィート』がこのたび、延岡産の玉ネギと国産のはちみつを贅沢に増量してリニューアル☆ 口当たりまろやかで濃厚に、ますます美味しくなりました☆ パワーアップした自慢の味を、ぜひお試しください!

リニューアル!