

へえー! そうなんだ!!

みんな大好き!

薩摩の味を受け継いできた!

「西郷どんとヤマエ食品のおはなし」

平成30年は、明治維新から150年目の節目にあたります。私たちのお隣鹿児島県は、明治維新の基礎や、西郷どんのような歴史的な重要人物、文化遺産などに恵まれています。今年はNHK大河ドラマ「西郷どん」の放送がはじまり、鹿児島県に多くの皆様の関心が寄せられています。そこで! 私たちヤマエ食品と、明治維新・西郷どんにスポットを当てた情報をお伝えします!

NHK大河ドラマ
放送中!!
西郷(せご)どん
詳しくはNHKのHPを
ご確認ください。

薩摩の魅力が
いっぱい!

そうなんだ
POINT

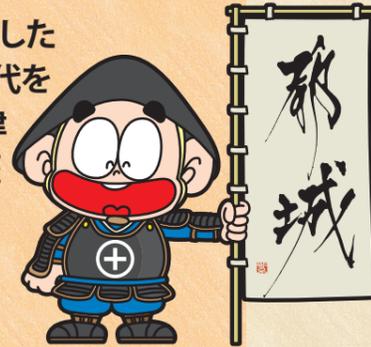
1 今年明治維新150年 ヤマエも今年147周年!

ヤマエの起源は、故・江夏岩吉氏が明治4年に設立した江夏本店です。上質な水に恵まれた都城盆地を選び、しょうゆ・みそ造りを始めます。以後、先人の教えを守り、戦争などの様々な困難を乗り越え、前を見続ける経営で、南九州の味を県外、国外へ発信しています。

そうなんだ
POINT

2 島津家発祥の地 都城市 ⊕ 西郷どんの偉大なる父「島津斉彬」

島津家第28第当主で、聡明で卓越した知識を持ち、壮大な政治哲学で時代をけん引したカリスマと言われる島津斉彬(なりあきら)。西郷どんの生涯の師である島津の発祥の地は、我ら宮崎県都城市にあります。



そうなんだ
POINT

3 西郷どんはみそ造りが上手だった! 明治期薩摩の麦みそをヤマエが再現

気候が温暖な薩摩では、腐敗を防ぐために現在より水分が少なく、麴の割合が多い麦みそが作られていたそうです。そんな麦麴たっぷりの香り豊かな麦みそを明治当時の文献を基にヤマエが再現しました。



知って得する麦みそ豆知識

日本人の半数以上の人知らない! 麦みそが持つ健康効果2つを紹介!



Point 1
塩分が低い 高血圧予防にもいい
塩分量は味噌の味に大きく影響しており、その割合も種類によって異なります。それぞれの味噌の塩分は以下のようになっています。

- 米みそ(赤色辛みそ)…約13g
- 米みそ(淡色辛みそ)…約12.4g
- 豆みそ…約10.9g
- 麦みそ…約10.7g



Point 2
大腸がん予防に効果的
麦は食物繊維が豊富で、みそは発酵食品のため腸に良く、またβ-グルカンと呼ばれる水溶性食物繊維は脂肪分の吸収を抑制するデータもあります。麦みその麴菌にはアミラーゼという分解酵素が多く含まれ、腸内のビフィズス菌など善玉菌の活動を活性化させる働きがあるとされています。

普段食卓に並ぶみそ汁を麦みそにかえて、毎日続ける健康法にしましょう!

2018春のわくわく新商品

1 リニューアル! 薩摩ぽん酢

鹿児島県産(福山黒酢、末吉ゆず果汁、奄美黒糖)の原料にこだわった甘口タイプのぽん酢しょうゆです。

- 甘口で懐かしい味!
こんな料理に!
- しゃぶしゃぶ
 - 冷奴・マリネ など



2 アジアン 旨辛 ドレッシング

スパイスのきいた旨辛のドレッシングです。食欲そそる香りで、野菜との相性抜群です!

- ピリ辛スパイシー!
こんな料理に!
- もやしのナムル
 - ジャージャー麺 など



3 カルパッチョ ドレッシング

お刺身と野菜で、簡単美味しい「和風カルパッチョ」の出来上がり! 国産玉ねぎを使用した爽やかな風味のドレッシングです。

- さっぱりヘルシー!
こんな料理に!
- カブレーゼ
 - 海鮮サラダ など



皆さんにお試しいただきたいので...
新商品お試しセットを期間限定 特価 で販売しちやいます!

販売期間: 3月1日から3月31日

薩摩ぽん酢 + アジアンドレッシング + カルパッチョドレッシング = 700円(税込)

39.9% OFF!

詳細・ご注文は江夏本店のショップページをご覧ください!

その他の 薩摩関連のヤマエ商品

ぽん酢部門1月売上No.1

薩摩ぽん酢 リニューアルしました!
ほうれん草のお浸し
鶏や鰹のたたき
サラダ等いろんな料理で大活躍!

ご飯が何杯でも進みます!

西郷どんの
おにぎりにつける
黒豚みそ
昔ながらの懐かしい味です!

