

# 味噌でほっこり温まる。

味噌は免疫力を高め、体を温める素材。  
これから寒くなる季節にぴったりです。

ひんやりした秋風が吹くと、夏は暑くてやや敬遠していた味噌汁も体にホカホカと染みいってくるというもの。  
ということで、今回はお味噌のご紹介。エコマルの味噌といえば、開店以来人気の「糀屋三郎右衛門」さんのお味噌。味噌汁に縁がなかった人も好きになってしまうおいしい味噌です。

実は糀屋さん、東京23区内で唯一の味噌蔵。場所は練馬区中村橋で、当店から車で15分くらいの近さなので、毎回引き取りに伺っています。木造の蔵は昭和12年に建造、東京大空襲からも免れ、今でもどっかりと存在感をしめています。

「糀屋」という名の通り、糀から手作りで味噌を製造しています。「糀から手作り」、というのがまさにミソ。とにかくこの味噌の旨さは秘伝の手作り糀をたっぷり使うところにあります。大豆:糀:塩の割合は1:1:0.5。糀を0.6とか1以下で仕込む蔵も中にはあるそうですが、そこに出し惜しみしてしまうと、糀屋が目指す「昔ながらの農家の手前味噌」の味が出ないのです。

コクがあってノビがいい、糀の甘みと旨みがしっかりとあるのでダシもいらないうらいです。ほんと、湯に味噌を溶かすだけでもおいしい簡単味噌汁になってしまうのですよ。

さてさて、この夏の猛暑は記憶に新しいかと思いますが、糀屋さんは昔ながらの作り方なので味噌蔵も常温。例年にない高温だったため、特に糀の分量が多く、塩分が控えめな「甘口」タイプの味噌の発酵のスピードが少々遅くなってしまっている状況とのことで、早く売れていってくれないと、発酵が進みすぎて、白味噌タイプなのに色が濃くなってきてしまい、困ったことになるという。オートメーション化された工場ではなかなか聞かない話ですが、元気な糀が活きている本物の味噌を作っている味噌蔵ならではのこト。

そこでこの度、エコマルでも微力ながら拡販したいと思い、お客様にお求めやすい価格でご用意させて頂くことにしました。どうぞ皆様この機会に糀屋さんの味噌をお試し下さい。糀屋さんの味噌蔵は常温では発酵が進みますが、お手元で冷蔵庫に入れてしまえば発酵は緩慢になるので問題ありません。店でも冷蔵庫で扱っております。



## お買い得セール

(売切れ次第終了します)

セール対象のお味噌「おふくろ自慢」甘口(500g)

淡色味噌(塩分約9.2%)。糀が多くて塩分控えめの信州味噌タイプ。  
原材料:国産白米糀、中国産大豆(遺伝子組替品ではないもの)、自然海塩

通常価格 ¥ 4 5 6      セール価格 ¥ 3 9 8

### 味噌を使ってこんなモノが食べたい!

夏の間はキリリと赤味噌がおいしかったですが、涼しくなってくるとコクがあって甘めの白味噌がおいしくなってきます。里芋、大根、などの味噌汁がおいしくなってきますよ。

**味噌にぎり:**おにぎりに味噌を塗って食べるだけ。でも味噌は食べる直前に塗って下さいね。糀が生きてるので、塗ってから時間がたつと米が分解してしまって、おにぎりがバラバラになってしまいますよ。

**芋煮:**里芋、サツマイモ、ジャガ芋、きのこなど秋の味覚と根菜をたっぷり入れて味噌仕立ての汁をどうぞ。体があつたまります!

**ほうとう:**かぼちゃをたっぷり入れた味噌仕立てのうどん。煮くずれて黄色くなった汁はカロテンの宝庫で風邪知らず。

**洋風にも味噌:**牛乳と味噌、トマトと味噌は好相性。ホワイトシチューや、トマトソースの隠し味に使うとコクがでます。



# 新米 入荷情報

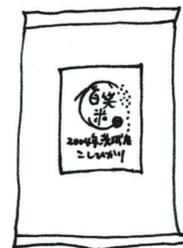
新米の季節です。今は保管の技術が発達して、1年を通じておいしいお米を食べることができますが、でもやっぱり新米は違う!「艶・香り・瑞々しさ・ありがたさ」これが違うんですよ~。

有機栽培 百笑米 コシヒカリ(玄米・白米)

1Kg ¥ 950 / 5Kg ¥ 4650 (入荷中です)

1kg袋は常時店内にあります。5kgは受注後のお取り寄せとなります。

「百笑米」は茨城県西部・筑西市の大嶋農産さんが栽培しています。自分で作った米にブランド名「百笑米」と名付けるほど、大嶋さんは超ハッピーな人物。そしてじいちゃん、ばあちゃん、奥さん、家族みんなも笑いがいっぱい。そんな大嶋家家に育てられた米は本当においしく、米までハッピーな感じ。



秋田産・特別栽培米

あきたこまち&コシヒカリ(玄米・白米)

3Kg ¥ 1953 / 5Kg ¥ 3255

10月12日発送から開始予定です。

この特別栽培米はあきたこまち、コシヒカリいずれも受注後のお取り寄せとなります。毎週木曜注文締め切り、土曜日正午以降の店でのお引取りになります。

米匠・米人(こめっと)の店主・裕子さんはお米マイスターの資格も持ち、米を愛する素敵な人。そんな彼女が目利きし選んだ秋田産の新米。去年からエコマルでも扱いを始め、大変好評です。農薬は1回のみ使用、化学肥料は不使用の特別栽培米。

注文をお受けしてから精米いたします。3分・5分・7分などのように分搗き米も可能ですので、リクエスト下さい。