

誕生日に500円クーポン
プレゼント! (カタログ裏面)

味噌3kg以上送料無料!
(7ページ・8ページ)



夏が訪れ、
太陽の光を浴びて
土も野菜も輝きます。
みずみずしく、
色濃く育った野菜たちが
旬のピークを迎えます。
夏の恵みに感謝しましょう。

おうちでも、
贈り物でも

小諸の
おいしい暮らし

夏号

有効期限 2025 年 6 月～ 8 月末日

夏カタログのご挨拶

平 素は山吹味噌をご愛用頂き誠にありがとうございます。
いただきます。

みなさまお健やかにお過ごしでいらつしゃいますでしょうか。

季節は廻り、浅間山裾野の当地小諸では、緑が鮮やかさを増し、ホトトギスのさえずりが夏を告げようとしています。「ホトトギス」と言えば、当店の近くに小諸に縁のある俳人「高浜虚子」記念館がごいます。当地にお出かけの際はお立ち寄りされてはいかがでしょうか。

さて、今回の夏カタログでは、時節柄大切な方への贈り物として、また、皆様のご家庭でも楽しんでいただける商品を多数取り揃えました。

また、山吹味噌は、味わい・風味の異なるお味噌を取り揃えておりますが、味の決め手である大豆・米麴の量（割合）について、皆様にご案内するページを設けました。お選びいただく際のご参考になれば幸いです。

時節に加えて梅雨時につき、くれぐれもお体に気を付けてお過ごしください。

令和七年

水無月

酢久商店株式会社社長 小山正

第一回 味噌ものがたり大賞 受賞作品のご紹介

昨年、新たな試みとして、味噌汁にまつわるストーリーと味噌汁レシピを募集し、沢山のご応募をいただきました。その中から見事受賞された作品の一部をご紹介します。第二回となる今年も、皆さまのご応募を心よりお待ちしております。

心に残るあなたのストーリー

第1回
ものがたり大賞

ベネーム
まつ様

上 京して一人暮らしをする私に、祖母は何度も同じ言葉をかけた。「具沢山のお味噌汁を作るんだよ、それだけでいいから。」

朝ご飯にパンを食べたことの無いような、古風な家だったので、朝は必ずご飯と、たっぷりの具が入った味噌汁が付いた。朝の台所では、分厚い木のまな板の上で、重みのあるなた包丁が良い音を立て、短冊切りの大根や人参が切られる。そこに季節物や残り物の具材が加えられ、朝の味噌汁が作られる。

学校の長期休みには、朝の味噌汁が少し多めに作られ、お昼時になると、残った朝の味噌汁に、ご飯と卵を入れておじやにして食べる。煮込んだご飯のともみと、卵が入った味噌汁は、朝とはまた姿を変え、たまたまなく美味しくてかわりもしたくなるほどだ。でも「朝の残り」で作られたおじやには限りがあるので、一杯を大事に食べていた。

自分が台所の主人になった今、この味噌汁に体と心を支えられている。

審査員長 松浦弥太郎の評

お味噌汁がある日々の暮らしが生き生きと心に浮かびますね。残りのお味噌汁から生まれるおじやの懐かしさやおいしい味わい。そして祖母さまの「具沢山のお味噌汁」という言葉のぬくもりが伝わってきました。家族への愛をやさしく包み込んだ、すばらしいエッセイです。

レシピ大賞

第1回
レシピ最優秀賞

ベネーム
ジャンディー様

「畑のみそ汁」

三種の山吹味噌を合わせたキャベツの甘みが溶け込んだ味噌汁。卵は黄身が少し半熟の方がおいしいです。



材料

- キャベツ ●卵 ●ねぎ ●山吹こがね
- 大寒仕込み ●久左衛門
- 出汁（にぼし、かつおぶし）

作り方

- ①出汁が沸騰したら火を止め、食べやすい大きさにちぎったキャベツを入れる。
- ②「山吹こがね」「大寒仕込み」「久左衛門」を同じ割合で入れる。
- ③最後に卵をそのまま落とし、火をつけ、少し卵が固くなつてから火を止める。
- ④ねぎを入れて出来上がり。

審査員長 松浦弥太郎の評

三種の味噌を組み合わせる工夫に驚きました。味噌を味わうお味噌汁ですね。ちぎったキャベツと半熟卵という絶妙な具材のセンスに感心しました。すぐに作って食べてみたい。これが決め手になりました。

材料「2人分」

- 豚バラスライス 50g
- キムチ（浅漬けでないもの） 50g
- 椎茸 中1個 ●久左衛門 適量
- ごま油 少々 ●卵 1個
- 小ねぎ 少々 ●水 400ml

作り方

- ①鍋に、水、一口大に切った豚バラ、スライスした椎茸を入れ、中火で火が通るまで煮る。途中アクをとる。
- ②一口大に切ったキムチを加え、ひと煮立ちしたら、「久左衛門」を溶き入れ、火を止める。
- ③溶いた卵を回し入れ、フタをして蒸らす。
- ④器によそいごま油を数滴入れ、小ねぎをちらして完成。

審査員長 松浦弥太郎の評

オリジナリティがあつて工夫に満ちたおかず味噌汁です。これだけでご飯が何杯も食べれそう。豚バラやキムチ味はみんな大好きです。甘みのある久左衛門との味のバランスがすばらしいレシピです。

「第2回味噌ものがたり大賞」の詳細は同封の別紙チラシをご参照ください。



その他の受賞作品はこちら

お中元・ギフト

伝統の味わいで、
大切な人を想う。

送料込

送料込みの お得なセット

※送料込みとなりますので、
他の商品と同梱していただくとおくです(冷蔵
品・冷凍品は同梱不可
となります)。

※一つの箱に入る場合の
み、同梱無料となります。
※沖縄県を除く



もらってうれしい定番セット

送料込

- 大寒仕込み 500g(カップ)×1
- 久左衛門 500g(カップ)×1
- 豫約醸造味噌 山吹 フリーズドライ味噌汁6食(3種×各2食)
- 味噌汁用だしパック×1
- 生じょうゆ 300ml×1

商品番号 7141

特別価格 5,000円(税込)

すこ健やかセット

送料込

- 甘酒 500ml×1
- 生じょうゆ 300ml×1
- コクとかおり 500g(リフィル)×1
- 玄米味噌 500g(リフィル)×1
- 味噌かりんとう 50g×1

商品番号 7112 ※沖縄県を除く

特別価格 2,900円(税込)



ほの香かセット

送料込

- 甘酒 900ml×1
- 家傳山吹 500g(リフィル)×1
- 白山吹 500g(リフィル)×1
- クリームチーズの味噌づけ 35g×1
- 味噌かりんとう 140g×1

商品番号 7104 ※沖縄県を除く

特別価格 3,500円(税込)



なご和みセット

送料込

- ふじりんごジュース 1ℓ×1
- 甘酒 900ml×1
- 大寒仕込み 500g(カップ)×1
- コクとかおり 500g(カップ)×1
- 味噌かりんとう 140g×1

商品番号 7111 ※沖縄県を除く

特別価格 4,200円(税込)



かがや輝きセット

送料込

- 生じょうゆ 720ml×1
- コクとかおり 500g(カップ)×1
- 白山吹 500g(カップ)×1
- 家傳山吹 500g(カップ)×1
- クリームチーズの味噌づけ 35g×1
- フリーズドライ味噌汁(3種×各2食)
- 味噌かりんとう 140g×1

商品番号 7128 ※沖縄県を除く

特別価格 5,000円(税込)



和の調味料セット

送料込

- 山吹こうじ 500g(カップ)×1
- 大寒仕込み 500g(カップ)×1
- 家傳山吹 500g(カップ)×1
- 味噌汁用だしパック×1
- 生じょうゆ 300ml×1
- 七味 大辛 12g×1
- クリームチーズの味噌づけ 35g×1
- ご飯に混ぜる生姜胡椒 60g×1
- ご飯に混ぜる野沢菜油炒め 80g×1

商品番号 7137

特別価格 8,000円(税込)



和心セット

送料込

- 久左衛門 500g(カップ)×1
- 大寒仕込み 500g(カップ)×1
- 生じょうゆ 300ml×1
- 味噌汁用だしパック×1
- 青唐みそ 130g×1
- クリームチーズの味噌づけ 35g×1
- フリーズドライ味噌汁・彩り野菜 4食入(1種×4食)
- ほうれん草 4食入(1種×4食)
- きのこ 4食入(1種×4食)
- 七味 小辛 12g×1
- 味噌べら×1

商品番号 7146

特別価格 10,000円(税込)



NEW

人気 No.1

2023年4月
金賞受賞



【Japan Food Selection2023年4月 金賞受賞!】

山吹味噌 食べくらべセット

ジャパン・フード・セレクションとは日本初の食品・食料評価制度で、2万3千人のフードアナリストが評価します。業界関係者でなく消費者が選んだ食品・食料が対象であり、日本人の繊細な味覚、嗜好性、食文化に配慮した評価を基準としています。

- 大寒仕込み 500g×1
- 久左衛門 500g×1
- コクとかおり 500g×1

商品番号 2639

3,132円(税込)



味と香りセット

- 大寒仕込み 500g×1
- コクとかおり 500g×1

商品番号 2630

2,052円(税込)



塩分8%みそセット

- 塩分8%みそ 750g×2

商品番号 2462

2,380円(税込)



生じょうゆセット

720ml×3

化粧箱入り

商品番号 2760

3,298円(税込)



生じょうゆセット

300ml×3

化粧箱入り

商品番号 2740

1,516円(税込)



山吹味噌・醤油セット

- コクとかおり 500g×2
- 生じょうゆ 300ml×2

商品番号 2645

2,754円(税込)



豫約醸造味噌 山吹 フリーズドライ味噌汁12食

彩り野菜/ほうれん草/きのこ
3種×4食入

商品番号 233365

化粧箱入り

3,000円(税込)



甘酒セット

900ml×3

化粧箱入り

商品番号 6938

3,300円(税込)



甘酒セット

500ml×3

化粧箱入り

商品番号 6928

2,598円(税込)

お茶うけセット

- 味噌煎餅 5枚入り×1
- ねぎ味噌煎餅 5枚入り×1
- ころも豆 100g×1
- こわれ煎餅 200g×1
- 味噌かりんとう 50g×1

化粧箱入り

商品番号 7770

特別価格 2,100円(税込)



包装承ります



山吹味噌では、
簡易包装、完全包装を
お選びいただけるのはもちろん、
様々なし紙やメッセージカードの
ご依頼を承っております。

ギフトは専用の箱に入れて
お届けいたします。

山吹味噌の味くらべ

味噌は麹の歩合で味の個性が楽しめます。極端に言えば、大豆の旨味をじかに感じる、昔ながらの味。米麹の甘さがきわだつふくよかで優しい味。両者のバランスが取れた味の3つです。具材に合わせたり、今日の気分で選んだり、どうぞ味噌選びをお楽しみください。

表紙のレシピ

「合わせ味噌の豆腐と油揚げの味噌汁」

優しい甘みと香りが広がる、合わせ味噌の味噌汁。芳醇な旨味の「コクとかおり」と、まろやかな「山吹麹甘味噌」を合わせた優しい味わいです。なめらかな豆腐と香ばしい油揚げが、味噌の風味をふわりと引き立てます。

材料 [2人分]

- 絹豆腐……………1/2丁
- 油揚げ……………1/2枚
- 出汁* ……………400cc
- コクとかおり ……大さじ1と1/2
- 山吹麹甘味噌…大さじ2/3
- ねぎ(千切り) ……適量

※カタログ9ページでご紹介しています。

作り方

- ①絹豆腐はキッチンペーパーで軽く包み、水気を切ってから一口大に切る。油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、細めの短冊に切る。
- ②鍋に出汁を入れて中火にかけ、豆腐と油揚げを加えて2〜3分ほど煮る。
- ③火を止めて「コクとかおり」味噌と「山吹麹甘味噌」を溶かし入れる。
- ④沸騰させないように注意しながら、再び弱火で温め直す。器に盛り、ねぎをのせて完成。

山吹味噌の
レシピ
盛り沢山！



レシピサイト



写真：山吹味噌



7割麹

粒味噌 中甘口
田舎味噌
山吹の秘伝
家傳山吹

商品番号 1173 リフィル 500g 324円(税込)	商品番号 1172 カップ 500g 432円(税込)
------------------------------------	-----------------------------------

こし味噌 中甘口
口あたりしなやか
なめらか
白山吹

商品番号 1271 リフィル 500g 324円(税込)	商品番号 1270 カップ 500g 432円(税込)
------------------------------------	-----------------------------------

粒味噌 中甘口
ほっと息つく
しあわせの味わい
玄米味噌

商品番号 1724 リフィル 500g 540円(税込)	商品番号 1723 カップ 500g 648円(税込)
------------------------------------	-----------------------------------

粒味噌 甘口
毎日食べて
からだ健やか
塩分ひかえめ

商品番号 1446 リフィル 500g 432円(税込)	商品番号 1445 カップ 500g 540円(税込)
------------------------------------	-----------------------------------

粒味噌 甘口
塩分8%みそ

商品番号 1447 カップ 750g 1,080円(税込)

10割麹

粒味噌 中甘口
舌鼓を打つ
蔵人おすすめ
コクとかおり

商品番号 1384 リフィル 500g 648円(税込)	商品番号 1383 カップ 500g 756円(税込)
------------------------------------	-----------------------------------

粒味噌 中甘口
山吹最長熟成
ごちそう味噌
大寒仕込み

商品番号 1563 リフィル 500g 864円(税込)	商品番号 1562 カップ 500g 1,080円(税込)
------------------------------------	-------------------------------------

13割麹

粒味噌 甘口
甘みと香り
創業家の名跡
久左衛門

商品番号 1647 リフィル 500g 864円(税込)	商品番号 1646 カップ 500g 1,080円(税込)
------------------------------------	-------------------------------------

15割麹

粒味噌 甘口
麹の甘み
豊かなコク
山吹こうじ

商品番号 1454 リフィル 500g 648円(税込)	商品番号 1453 カップ 500g 756円(税込)
------------------------------------	-----------------------------------

30割麹

粒味噌 甘口
いつもの料理
もっとおいしく
山吹麹甘味噌

商品番号 1451 リフィル 500g 972円(税込)	商品番号 1450 カップ 500g 1,296円(税込)
------------------------------------	-------------------------------------

たとえば、10割麹って、
どういう計算なの？

麹歩合 = 大豆 1 に対する麹の割合
7割麹：大豆 1 に対して「麹 0.7」
10割麹：大豆 1 に対して「麹 1」
30割麹：大豆 1 に対して「麹 3」

おすすめ

送料無料でおトク

自家用に
小分けで便利



全9種類のリフィルタイプの味噌から、オンラインショップで最も人気の組み合わせを紹介。カタログ裏面でご紹介のホーロー容器に2種類もしくは3種類入れ、毎日合わせる割合を変えて合わせ味噌にしますと、いろんな味が楽しめます。

NEW

彩り六選 送料無料
リフィル 500g×6

- 山吹こうじ 500g(リフィル)×1
- 久左衛門 500g(リフィル)×1
- 大寒仕込み 500g(リフィル)×1
- コクとかおり 500g(リフィル)×1
- 白山吹 500g(リフィル)×1
- 家傳山吹 500g(リフィル)×1

商品番号 2690
特別価格 3,672円(税込)

500gのカップタイプは **お好きな味噌をお詰め合わせいたします。**

500gカップ全9種

箱有料 商品番号 0006
220円(税込)

※箱入れをご希望の場合、注文用紙にご希望のお味噌の商品番号、個数と併せて、箱(商品番号 6番) 220円をご記入ください。

2個入り箱



3個入り箱



4個入り箱



※箱は、2個入り、3個入り、4個入りのご用意のみとなります。
※お中元のほか内祝いなど様々なし紙をご用意しております。
※リフィルはご自宅用となりますので、ギフト箱はございません。

おすすめ

はじめての方はこちらを

バラエティ味噌セット

社員全員で好きな山吹味噌の投票を行い、トップ5を詰め合わせました。いろいろお試しください。少量パックです。ちょっとした手土産にもぜひご利用ください。

半透明ブラケース入り
商品番号 7132
980円(税込)

- コクとかおり 100g(小袋)×1
- 久左衛門 100g(小袋)×1
- 山吹こうじ 100g(小袋)×1
- 家傳山吹 100g(小袋)×1
- 白山吹 100g(小袋)×1



商品番号 **233363**
彩り野菜
4食入 (1種×4食)
918円 (税込)



商品番号 **233361**
ほうれん草
4食入 (1種×4食)
918円 (税込)



商品番号 **233362**
きのこ
4食入 (1種×4食)
918円 (税込)

商品番号 **233351**
3食入
(3種×各1食)
660円 (税込)

商品番号 **233352**
**1個分
おトク** 6食入
(3種×各2食)
1,100円 (税込)

商品番号 **233359**
**11個分
おトク** 50食入
※3種同数の梱包
にはなりません。
8,500円 (税込)






特別限定「**豫約醸造味噌 山吹**」使用
フリーズドライ味噌汁

お湯をそそぐだけ。
忙しい毎日にも贅沢な一杯を…

味噌のコクと旨味がしつかり味わえる、生味噌の味噌汁に負けないおいしさです。
高級感のある和紙調の袋に同じ種類を4食入れた詰め合わせが昨年末新発売となりました。ちょっとした土産やプチギフトにもおすすめです。





商品番号 **6876**
10g×15袋
1,850円 (税込)
※賞味期限 製造日より1年



北海道産利尻昆布と枕崎で製造された本枯節を贅沢に使用。お料理に使いやすいよう食塩は添加していません。また、アミノ酸等の調味料も使用しておりますので、自然な出汁の旨味をご堪能いただけます。



写真はイメージです。

利尻昆布と
本枯節を使用
食塩・調味料無添加
**味噌汁用
だしパック**

商品番号 **3020**
300ml×1
432円 (税込)

商品番号 **3033**
720ml×1
1,026円 (税込)




調味料、保存料、着色料などの添加物を使用せず、丸大豆、小麦、食塩だけで作った旨味のつよい濃い口醤油です。



写真はイメージです。

保存料・
着色料無添加
丁寧な火入れ
生じょうゆ

ご自宅用にもうひとつ！
長期保存できる味噌で食卓の安心を



送料無料
商品番号 **2555**
1kg×3
5,184円 (税込)



送料無料
商品番号 **2658**
1kg×3
5,184円 (税込)



送料無料
商品番号 **2352**
1kg×3
3,888円 (税込)

商品番号 **1533**
1kg×1
1,728円 (税込)

商品番号 **1644**
1kg×1
1,728円 (税込)

商品番号 **1337**
1kg×1
1,296円 (税込)

山吹最長熟成
ごちそう味噌 **大寒仕込み**

甘みと香り
創業家の名跡 **久左衛門**

香り高く
万能の旨味 **山吹こがね**

商品番号 **2686** **送料無料**
山吹こがね 1kg×1
大寒仕込み 1kg×1
久左衛門 1kg×1
4,752円 (税込)

※オンラインショップには他にも
送料無料商品がございます。

商品番号 **1333** 1kg×1
1,080円 (税込)

商品番号 **1351** 1kg×3
3,240円 (税込)

商品番号 **1359** 1kg×5
5,400円 (税込)

商品番号 **1362** 10kg×1
9,504円 (税込)

商品番号 **1363** 1kg×10
9,504円 (税込)

こがね色がきれいな当蔵一番人気の味噌を、樽から掘り出したばかりの新鮮な状態でお届けいたします。香り高く旨味が凝縮された自慢の味噌を、簡易的な袋でお送りするためお手頃価格でご紹介いたします。

10kgのご注文は
1kg×10袋、もしくは
10kg×1袋どちらか
お選びいただけます。

10割麹
粒味噌
中甘口

山吹こがね

お得なおいしさを
蔵出し量り売り



写真はイメージです。

※量り売りは3kg以上も送料がかかります。

ご存知ですか。

お味噌は
**長期保存が
可能です。**

山吹味噌職人が教える
お味噌の保存方法。

1級みそ製造技能士
萩原 昌紀

まとめ買いしても
安心です。



味噌の保存

山吹味噌は生きています。常温の場合、開封前でも変色や膨張を引き起こします。ですが、冷凍するとそれ以上の発酵が抑制され、お買い上げ時とはほぼ同じ状態で長期保存が可能になります。また、味噌は家庭用冷凍庫では凍りませんので、解凍の必要もありません。

醤油の保存

開封前は常温保存が可能です。風味と香りを長くお楽しみいただくため、開封後は冷蔵保存をおすすめしております。

味噌屋の甘酒

発酵のちから、飲む点滴、
夏の健康維持に



写真はイメージです。

◆**原料はお米のみ**
原料はお米（米麴）と水のみです。地元信州産のお米を用い、砂糖や甘味料は一切使っておりません。自然の甘さが際立った逸品に仕上がっています。

◆**ストレート**
水で薄めたりせずに、そのままお飲みいただけます。

◆**ノンアルコール**
アルコール分は含まれておりませんので、お子様や妊娠中の方にも安心してお飲みいただけます。

◆**豊富なブドウ糖**
脳の唯一の栄養源となるブドウ糖。眠っている間に失ったブドウ糖を目覚めの「甘酒」で補えば、スッキリとした一日が始まります。

甘酒のアレンジレシピをご紹介

甘酒はそのままでもおいしいのですが、スムージーに合わせてみると、よりヘルシーで、よりおいしくいただけます。



写真はイメージです。

材料 [2人分]

- 甘酒…………… 200ml
- 豆乳…………… 80ml
- りんご（皮ごと薄切り）…… 100g
- 冷凍ブルーベリー…………… 40g
- 冷凍ラズベリー…………… 30g
- はちみつ…………… 小さじ1～2（お好みで）
- レモン汁…………… 小さじ1
- 水…………… 50g
- ミントの葉…………… 適量（飾り用）

作り方

- ①りんごは芯を除き、皮ごと薄切りにします。
- ②ミキサーにすべての材料を入れ、なめらかになるまで攪拌します。
- ③グラスに注ぎ、ミントを飾って出来上がり。



商品番号 **6935**
900ml×6
5,250円 (税込)
10% OFF



商品番号 **6925**
500ml×6
4,080円 (税込)
10% OFF



商品番号 **6934**
900ml×1
972円 (税込)

※賞味期限 製造日より1年



商品番号 **6924**
500ml×1
756円 (税込)

味噌屋のおやつ ひとくちの笑顔

贈り物にもご家庭用にも

甘味噌くるみ

香ばしくローストしたくるみに、家傳山吹味噌を使用した特製甘味噌ダレをからめました。



商品番号 **7773**
75g
594円 (税込)
※賞味期限 製造日より3ヶ月

味噌煎餅



家傳山吹味噌を使った食べ応えのある味噌煎餅です。
商品番号 **7727**
5枚入り
550円 (税込)
※賞味期限 製造日より4ヶ月

こころ豆



自社醤油の香ばしい香りと、中にくるまれたピーナッツがベストマッチです。
商品番号 **7722**
100g
400円 (税込)
※賞味期限 製造日より6ヶ月

ねぎ味噌煎餅



味噌煎餅に、乾燥ねぎと香り高い生ねぎを散らしました。
商品番号 **7728**
5枚入り
550円 (税込)
※賞味期限 製造日より4ヶ月

味噌かりんとう



甘さ控えめ。味噌がほんのり香るかりんとうです。
商品番号 **7709**
140g
400円 (税込)
※賞味期限 製造日より3ヶ月

こわれ煎餅



直火でカリッと焼き上げた煎餅を手割りし、自社の醤油ダレで味付けしました。
商品番号 **7705**
200g
540円 (税込)
※賞味期限 製造日より6ヶ月

信州産果実使用 アルプス ゼリーセット

信州産果実の果汁をたっぷり使用した、豊かな風味とまろやかな食感、お子様から年配の方まで幅広く喜んでいただけます。



写真はイメージです。

商品番号 **6752**
80g×9
1,188円 (税込)
※賞味期限 製造日より1年



信州千曲市森 森のあんず シロップ漬



写真はイメージです。



商品番号 **6120**
380g
1,389円 (税込)
※賞味期限 製造日より1年
7月下旬頃のお届けを予定しております。

信州産あんずを二ツ割にしてシロップ漬にしてあります。甘酸っぱい夏の味覚は、そのまま食べたり、ゼリーにしてもおいしです。

小諸産ふじりんご使用 ふじりんごジュース



写真はイメージです。

天然果汁100%のりんごジュースです。透明でない混濁のりんごジュースは、ろ過せずに原料そのものの色が出るため、原料が良くないと作れません。



商品番号 **6859**
1ℓ×1
756円 (税込)
商品番号 **6860**
1ℓ×6
4,536円 (税込)
※賞味期限 製造日より1年

おいしさ長持ち、いつでも食べごろの贈り物

熟成味噌が引き出す旨味、お魚の惣菜



商品番号 **6691** 冷凍
100g×1
810円(税込)
※賞味期限 製造日より6ヶ月

脂ののった銀だらを「山吹麹甘味噌」に漬け込みました。ご飯のおかずにももちろん、お酒のあてにも最適です。

銀だら
味噌づけ
商品番号 **6692** 冷凍
100g×1
810円(税込)
※賞味期限 製造日より6ヶ月

金目鯛の濃厚な脂が、甘み特徴の「山吹麹甘味噌」と相まって、焼きはじめから立ちのばる香ばしい香りが食欲をそそります。

金目鯛
味噌づけ
おすすめ

商品番号 **6693** 冷凍
100g×1
750円(税込)
※賞味期限 製造日より6ヶ月

厳選された美しい色目の紅鮭を、「山吹麹甘味噌」で漬け込みました。冷めてもおいしいので、お弁当にもおすすめです。

紅鮭
味噌づけ

おさかなセット

商品番号 **6694** 冷凍
4,500円(税込)
※賞味期限 製造日より6ヶ月

- 金目鯛味噌づけ 100g×2
- 銀だら味噌づけ 100g×2
- 紅鮭味噌づけ 100g×2



商品番号 **6652** 冷凍
おやき5個セット
野菜菜、なす、野菜ミックス、かぼちゃ、つぶあん…各1個
1,250円(税込)



商品番号 **6653** 冷凍
おやき12個セット
野菜菜、なす…各3個、野菜ミックス、かぼちゃ、つぶあん…各2個
2,700円(税込)

おすすめの食べ方

電子レンジで解凍してから、フライパンにクッキングシートをしき、両面を軽く焼くと、さらにおいしいいただけます。



商品番号 **6654** 冷凍
野菜菜おやき5個セット
1,250円(税込)

商品番号 **6655** 冷凍
なすおやき5個セット
1,250円(税込)

商品番号 **6656** 冷凍
野菜ミックスおやき5個セット
1,250円(税込)

商品番号 **6657** 冷凍
かぼちゃおやき5個セット
1,250円(税込)

商品番号 **6658** 冷凍
つぶあんおやき5個セット
1,250円(税込)

冷凍便 このページの商品は **冷凍** です。

※冷凍品は別途送料およびクール料金220円が加算となります。
※常温商品とは同梱不可となりますが、味噌は凍りませんので同梱可能です。

焼くだけ簡単、贅沢な味噌漬けお肉の惣菜



商品番号 **6688** 冷凍
3,160円(税込)
※賞味期限 製造日より2ヶ月

- 自家製ハンバーグ 200g×2(味噌ソース付)
- 豚肩ロース味噌づけ 約200g
- 鶏もも肉てりやき 約300g

商品番号 **6663** 冷凍
5,000円(税込)
※賞味期限 製造日より2ヶ月

- サルシッチャ 2種 各100g×2本
- 自家製ハンバーグ 200g×2(味噌ソース付)
- 豚肩ロース味噌づけ 約200g
- 鶏もも肉てりやき 約300g

鶏もも肉てりやき
自家製甘酒と生じょうゆで漬け込みました
商品番号 **6686** 冷凍
約300g
980円(税込)
※賞味期限 製造日より2ヶ月

豚肩ロース味噌づけ
山吹味噌を使用した、
信州産「蓼科ポーク」の味噌づけ。自家製甘酒と山吹味噌が蓼科ポークの旨味と甘みをさらに引き立てます。
商品番号 **6685** 冷凍
約200g
980円(税込)
※賞味期限 製造日より2ヶ月

自家製ハンバーグ
山吹の甘みと生じょうゆで仕上げた味噌ソース付
国産牛と国産豚の粗挽きハンバーグに、山吹の甘みと生じょうゆで作った特製ソースをお付けします。
商品番号 **6687** 冷凍
200g×2(味噌ソース付)
1,200円(税込)
※賞味期限 製造日より2ヶ月

大寒仕込み味噌のサルシッチャ
旨味たっぷりの山吹味噌入り無添加生ソーセージ。ローズマリーと味噌の香りが食欲をそそる「赤」のソーセージ。
商品番号 **6662** 冷凍
約100g×2本入り
1,100円(税込)
※賞味期限 製造日より2ヶ月

白山吹味噌のサルシッチャ
旨味たっぷりの山吹味噌入り無添加生ソーセージ。生姜と白胡麻がアクセントになった、柔らかな味が嬉しい「白」のソーセージ。
商品番号 **6661** 冷凍
約100g×2本入り
1,100円(税込)
※賞味期限 製造日より2ヶ月

山吹
信州味噌「山吹」
商品番号 **6664** 冷凍
5個入
540円(税込)
※賞味期限 製造日より1ヶ月

冷凍餃子
山吹麹甘味噌入り
水餃子用の皮生地を使用し、もちもちとした食感で、やや大きめの食べ応え十分の餃子をお楽しみください。

山吹味噌本社の敷地内にある「信州味噌らーめん山吹」で大人気の餃子です。作りたてを急速冷凍しておいしさそのままにお届けします。

冷凍便 このページの商品は **冷凍** です。

※冷凍品は別途送料およびクール料金220円が加算となります。
※常温商品とは同梱不可となりますが、味噌は凍りませんので同梱可能です。

酢久セレクション

お客様の笑顔を思い浮かべて、酢久商店が自信をもっておすすめする商品です。

味噌の奥深い風味を味わえる、なめらかなクリームチーズです。そのままおつまみとしてはもちろん、サラダにのせたりおにぎりの具にしたり、和洋問わずいろいろな料理にご利用いただけます。
またクリームチーズを漬けて入っているお味噌も、味噌マヨや炒め物の味付けなど、様々な料理で余すことなくお楽しみいただけます。

商品番号 **6955**
35g
918円(税込)
※賞味期限 製造日より常温で4ヶ月



写真はイメージです。



大好評
大寒仕込み使用
クリームチーズの味噌づけ

無農薬栽培された肉厚の白瓜を、元禄の昔から酒造りを経てこられた桶倉酒造さんの吟醸粕で漬けたんだ粕漬けです。
奥深い味わいに、リピーターのお客様が多い商品です。

商品番号 **6901**
1枚入り **680円**(税込)
※賞味期限 製造日より4ヶ月



吟醸粕で漬けたんだ
白瓜吟醸粕漬け

でんぶん質が多く、ホクホク感たっぷり
のじゃがいも(馬鈴薯)を作り出します。



商品番号 **6861** 箱入り
5kg **2,200円**(税込)
8月下旬頃のお届けを予定しております。
数量限定 **50箱**

信州御牧ヶ原
白土じゃがいも

小諸の御牧ヶ原は標高700〜800メートルの高原台地です。台地の土は色の白い、とても強い粘土質で覆われています。
この特徴が肌が白く、

幻の白いものを贅沢に使ったスープです。
じゃがいもそのものの味をお楽しみください。

商品番号 **6831**
5袋入(箱詰) **1,650円**(税込)
商品番号 **6832**
10袋入(箱詰) **3,200円**(税込)
※賞味期限 製造日より1年



信州御牧ヶ原
御牧ヶ原ポタージュスープ

酵素が多く含まれている麹は、食べ物の栄養を分解し消化・吸収を助ける効果があるだけでなく、疲労回復や整腸作用など、体にとつてのメリットがとても多い食品です。塩麹はもちろん、甘酒や漬け物などのレシピにも絡みお送りいたします。

商品番号 **6910**
200g **432円**(税込)
※賞味期限 製造日より3ヶ月



酵素が生きている
こうじ

塩麹・甘酒・漬け物
などのレシピ付き

商品番号 **6909**
菜の花 180g **1,450円**(税込)
商品番号 **6917**
とち 180g **1,450円**(税込)
商品番号 **6943**
百花 180g **1,450円**(税込)
※賞味期限 製造日より3年



木島平の雪深い奥信濃の森で、生産者の芳川さんが丹精こめて採蜜した天然のはちみつです。

信州木島平村産
はちみつ

ご家庭で簡単に茹でることができ、そばつゆ付きの便利な二八そばです。そばの香りとどこしの良さが自慢です。暑い日には冷やしぶっかけそばなどもおすすめです。

商品番号 **6944**
100g×3食(つゆ付) **972円**(税込)
※賞味期限 製造日より3ヶ月



信州小諸
信州そば



商品番号 **6131**
80g **500円**(税込)
※賞味期限 製造日より10ヶ月

国産の野沢菜をだしの効いたつゆとごま油で炊き合いました。



ご飯に混ぜる
野沢菜油炒め

商品番号 **6134**
160g **750円**(税込)
※賞味期限 製造日より10ヶ月

炊き込みご飯の定番、筍と油揚げを丁寧にたお汁で炊き上げました。



ご飯と炊く
筍ごはん

商品番号 **6132**
60g **480円**(税込)
※賞味期限 製造日より10ヶ月

生姜と黒胡椒をかえして丁寧に炊いた混ぜご飯の素です。



ご飯に混ぜる
生姜胡椒

商品番号 **6133**
130g **1,080円**(税込)
※賞味期限 製造日より10ヶ月

鮮度のよい上質な牛肉を、ゴボウと生姜と一緒に煮込んだ贅沢なくれ煮です。



ご飯に混ぜる
牛しぐれ



商品番号 **6129**
130g **610円**(税込)
※賞味期限 製造日より10ヶ月

国産の青唐辛子を中心に、大根、きゅうり、生姜などをたっぷり味噌に加え、シャキシャキの食感がたまりません。



青唐みそ

商品番号 **6130**
60g **540円**(税込)
※賞味期限 製造日より12ヶ月

お味噌に豆板醤、コチュジャン、ごま油などを加えた和風コチュジャンです。和え物にはもちろん、炒め物の味付けにおすすめです。



信州ジャン

商品番号 **1811**
60g **432円**(税込)
※賞味期限 製造日より6ヶ月

雪の上でさらした肉厚の唐辛子に、塩などを加えて大寒の時期に仕込み、三年以上寝かせたものを山吹の「大寒仕込み」と合わせました。



幻の香辛料
かんずり味噌

商品番号 **6128**
60g **540円**(税込)
※賞味期限 製造日より12ヶ月

二年熟成味噌にたっぷりのしその葉を練り込みました。口いっばいにしその香りが広がり、お箸が止まらないおいしさです。



しそ味噌



商品番号 **6963**
大根味噌づけ 1/4カット **418円**(税込)
※賞味期限 製造日より3ヶ月

商品番号 **6964**
きゅうり味噌づけ 2本 **494円**(税込)

商品番号 **6965**
なす味噌づけ 2本 **494円**(税込)

商品番号 **6967**
生姜味噌づけ 100g **494円**(税込)

商品番号 **6977**
ごぼう味噌づけ 100g **494円**(税込)

商品番号 **6979**
野菜の味噌づけ 3種×各1袋 **1,200円**(税込)
(大根、きゅうり、なす)

昔ながらの味
国産野菜の味噌づけ

家傳山吹味噌で三度漬けこみ、味噌の味と香りがしっかり入った味噌づけです。細切りやみじん切りにして料理の味付けにも使えます。

昔ながらの味

山吹味噌オリジナルグッズ

酢久商店 × 八幡屋磯五郎

山吹味噌特製 ブレンド七味



商品番号 **0035** 七味 小辛 **1,080円**(税込)
商品番号 **0036** 七味 大辛 **1,080円**(税込)

内容量=12g
賞味期限 製造日を含む365日

木曽ひのき使用の 味噌べら

炒め物など
料理にも使えます

商品番号 **0037**

味噌べら

660円(税込)

寸法=幅4.3cm×長さ20cm×厚さ約5mm



ぜひ
一緒に
どうぞ

臭いがつきにくいホーロー製の 味噌容器



商品番号 **0038**

味噌容器

2,640円(税込)

寸法=高さ11.6cm×幅17.8cm×奥行13.5cm
容量=味噌 約1.5kg

トートバッグ

丈夫なコットンキャンバス生地
の可愛いバッグです。
アップルレッドは山吹印のお
椀を刺繍、ブルーグレーは
オリジナルデザインをプリント
しました。



商品番号 **0040**

①アップルレッド

商品番号 **0041**

②ブルーグレー

各 **2,860円**(税込)

素材=コットンキャンバス地 底板付き
デザイン=①アップルレッド:刺繍(山吹お椀デザイン)
②ブルーグレー:プリント(山吹味噌オリジナル)
寸法=高さ20cm×幅35cm(口)×幅18cm(底)
(マチ=17cm、持ち手長さ=37cm)
重量=約165g

※このカタログに掲載されている商品につきましては、商品名、デザインおよび価格等が予告なく変更になる場合がございます。

山吹味噌 オンラインショップ会員様限定特典

誕生日を登録して、お得に買い物を楽しもう!

あなたの誕生日に **500円** クーポンをプレゼント

さらに嬉しい特典♪

誕生日クーポンと一緒に

50ポイント
もプレゼント!

その他の特典

- 新規会員登録で即日から使える300円分のポイントをプレゼント
- 入会費・年会費すべて無料
- お買い上げ金額に対して1%のポイントを還元
- 2回目のご購入からは面倒な入力をご不要に
- メルマガでお得なキャンペーンや情報をGET



会員登録はこちら

ご注文は、ホームページ・お電話・FAX、専用注文書からお願いいたします。



ショップサイト



酢久商店 オンラインショップ

検索

ec.sukyu.jp



フェイスブック、インスタグラム、Xもご覧ください。商品の紹介や料理のプチレシピ、イベント情報など、知って嬉しい情報を発信しています。ぜひ「いいね!」をよろしくお願いします。

通話料無料



0120-56-0009

受付時間 10:00~17:00(時間外は留守番電話にて承ります)

通話料無料



0120-16-4138

24時間受付

いろよいみや



別紙注文書に必要事項をご記入の上
ポストへ投函してください。

ご注文・お問い合わせ先



酢久商店

〒384-0014 長野県小諸市荒町 1丁目7番12号

ご利用期間

2025年 6月~8月末日

時期により取扱終了する商品がございます。予めご了承くださいませ。

第2回

味噌 ものがたり 大賞

ストーリー 大募集

募集要項



パスワード
miso2025

大賞賞金10万円！

味噌汁にまつわる、あなたのストーリーをお送りください。

募集テーマ

①味噌ものがたり ～心に残るあなたのストーリー～
いつか食べた、忘れられないおいしい味噌汁など、あなたが大切にしている味噌汁にまつわるストーリーを400文字以内でお送りください。

②レシピ大賞

山吹味噌を使った、あなたのとおき味噌汁レシピ、アイデアなどをお送りください。

＊①②各テーマにつき、お一人様1作品の応募が可

応募資格

本チラシが配布された方・メルマガ読者（応募期間中、毎週金曜日に配信）

応募期間

2025年6月1日（日）～2025年9月30日（火）

応募用紙

好きな用紙、またはひな形を右上QRコードからダウンロード

応募用紙への記載事項

- 応募するテーマ（①か②）
- レシピ名・使用味噌（②の場合）
- テーマに沿った応募内容
- 氏名
- 住所
- ペンネーム（本名でも可、各種メディア等へ掲載可能なもの）
- メールアドレスまたは電話番号（審査結果等のご連絡が確実にできるものをご記入ください。）

応募用紙送付方法

- 郵送（〒384-0014 長野県小諸市荒町1-7-12 酢久商店株式会社宛）
＊郵便代はお客様のご負担となります。
＊2025年9月30日（火）消印有効
- メール（info@yamabukimiso.co.jp）
＊件名に「味噌ものがたり大賞」とご入力ください。

スケジュール

応募期間：2025年6月1日（日）～2025年9月30日（火）
審査期間：2025年10月1日（水）～2025年11月30日（日）
審査結果通知：2025年12月初旬頃を予定
（応募用紙にご記入いただいた方法にてご連絡いたします）

賞・賞金について

	大賞 1点	賞金 10万円	さらにオンラインショップで買い物に使えるポイント2万円分
①	特別賞 3点	賞金 3万円	さらにオンラインショップで買い物に使えるポイント1万円分
	優秀賞 5点	賞金 1万円	
	最優秀賞 1点	賞金 5万円	さらにオンラインショップで買い物に使えるポイント2万円分
②	優秀賞 3点	賞金 1万円	＊優秀賞については該当者なしの場合あり

＊オンラインショップで使えるポイントプレゼントは、会員登録者様限定となります。（ご本人様に限りです）

審査員

審査員長：松浦弥太郎氏（エッセイスト、信州味噌株式会社顧問）
審査員：小山正（山吹グループ代表取締役社長）

その他特典

受賞された作品につきましては、弊社WEBサイトおよびSNS等、各種メディアでご紹介させていただきます。

ご注意事項

- ご応募は、自作、かつノンフィクションの作品に限ります。
- 「応募用紙への記載事項」を満たさない作品については、審査対象外となります。
- 著作権、肖像権、商標権侵害等の責任は負いかねます。また、応募者と関係者等の間で何らかの問題が生じた場合も、一切の責任を負いかねます。
- 当選・落選に関わらず、応募作品一式は返却いたしません。また、落選された方への通知はございません。

著作権について

主催者は、期間の定めなく、応募者等の事前の承諾なしに各種メディアへの掲載、印刷物、展示などで応募作品を利用することがございます。

個人情報について

応募者の個人情報は以下の目的においてのみ使用し、厳正な管理の下、取り扱うこととします。

- ①「味噌ものがたり大賞」に関する発送・連絡
- ②各種メディアへの掲載、印刷物、展示などでの利用

主催者・お問い合わせ先

信州味噌株式会社 TEL.0267-22-0007（受付時間 土・日・祝を除く10:00～17:00）
酢久商店株式会社 TEL.0120-56-0009（受付時間 10:00～17:00）

二〇二六年の暮れにお届けする

「豫約醸造味噌 山吹」のご案内です。

誰もがうなづく

感動のひとつ



山吹味噌 (2袋入)

4,320円

商品記号

YK-40

内容量=1kg×2袋 計2kg
賞味期間=常温6カ月

豫約醸造味噌山吹のご注文・お問合せ先は
左記QRコード「山吹味噌オンラインショップ」、または
フリーダイヤル 0120-130-143 までお問合せください。



山吹味噌 (4個カップ入)

4,860円

商品記号

YK-45

内容量=500g×4個 計2kg
賞味期間=常温6カ月



山吹味噌・みそ汁セット

5,400円

商品記号

YA-50

内容量=味噌: 500g×2個カップ、みそ汁:
油揚げ わかめ ほうれんそう入り4食、なめ
こ えのきしめじ入り4食、彩り野菜入り4食
賞味期間=味噌: 常温6カ月、みそ汁:
常温12カ月



山吹味噌 (3袋入)

5,400円

商品記号

YK-50

内容量=1kg×3袋 計3kg
賞味期間=常温6カ月



みそ汁最中詰合せ

(最中入フリーズドライみそ汁) 計9食

3,240円

商品記号

YD-30

内容量=油揚げ わかめ ほうれんそう入
り3食、なめこ えのきしめじ入り3食、
彩り野菜入り3食 計9食
賞味期間=常温9カ月