

35th Anniversary  
あがり 350周年



秋の訪れとともに、  
自然の恵みが、  
私たちの食卓を彩ります。  
さつまいもやかぼちゃ、  
栗やきのこなど。  
旬の食材を取り入れて。  
心も体も温まる料理を  
楽しみましょう。

大好評

酢久商店のおそうざい

秋の食卓をゆたかに



秋号

有効期限 2024年10月31日

# 秋のカタログ

**残** 暑厳しい中にも、ここ信州小諸は、日は赤蜻蛉が舞い、夜にはこおろぎが鳴き始め秋の気配を感じる今日この頃でございます。

小諸城址「懐古園」から見上げる浅間山は雄大で、これから初冠雪となる11月中旬まで、外輪山である黒斑山（クロフヤマ）や高峰高原ではカラマツ、ナナカマドの紅葉も見ごろとなります。平素、山吹味噌をご愛用いただきまして心から感謝申し上げます。今回お届けする秋カタログでは、秋のごちそう・信州ならではの味覚を多くご紹介しております。ぜひお楽しみください。これからも皆様に安心して美味しい味噌をお届けすべく努力してまいります。引き続き、変わらぬご愛顧をお願い申し上げます。

令和六年 秋虫すだく頃  
 酢久商店株式会社社長 小山 正



酢久商店 小諸本店

## 「連載エッセイ」第二回 秋の食卓に

**秋** のたのしみといえば落ち葉拾いだ。いつからかというところ、保育園に通っていた頃、みんなでイチヨウの落ち葉を拾いに行つて、その色や形を見比べて楽しんだ。

今でも、近所の公園や散歩の途中で、さくらやけやき、いちようやもみじ、くすのきなど、赤や黄色の美しい落ち葉をせっせと拾って集めている。落ち葉には、ひとつも同じものが無く、自然が生んだ目を見れば美しさがある。落ち葉というはかなさにも心が動く。色や形のきれいな落ち葉を拾えたときはほんとうに嬉しくて、そういう落ち葉は、こわさないように空いた菓子箱に保管してずっと大切にしている。



信州味噌株式会社 顧問  
 松浦 弥太郎

落ち葉を食卓に飾るように置いてみると、秋のごちそうが華やぐ。

さて、食欲の秋。いい香りのする炊きたてのおいしいご飯があれば、おかずが無くても、いくらでも食べられてしまうから不思議だ。ご存知だろうか。江戸時代の食生活は一汁一菜が普通だったために、庶民は、とにかくご飯をたっぷり食べていたという。朝に米を炊いて、炊きたてのご飯を、旬の野菜を具にした味噌汁と煮物などと食べ、昼は少し冷めたご飯を佃煮や漬物などと食べる。夜は完全に冷めたご飯をお茶漬けにして食べた。とすると、一日の中で、炊きたてご飯の朝食が一番のごちそうということになる。

## 酢久商店へようこそ

**3** 50年前の延宝二年、酢久商店は現在地で創業いたしました。現在の店舗は十数年前に改装しましたが、古い梁や柱を一部残し昔の面影をとどめています。店内の一角には、創業家の先祖が当時出入りを許された小諸城へあがる際に着ていた袴をはじめ、歴史的遺産を展示しています。

店内では、全種類の味噌の試食、甘酒や出汁の試飲、お菓子類の試食も行っており、お買い求めの前にお好みのお味噌を見つれるお手伝いをいたします。また週末にはフタ付き容器持参の方限定で味噌の量り売りをお得な3割引で開催し、昔ながらの量り売りの雰囲気をお楽しみいただいております。

感謝祭「山吹まつり」などの折には、予約制で味噌づくり体験を行います。仕込んだ味噌は創業350周年の記念に作ったホーロー製の味噌容器に入れてお持ち帰りいただき、ご自宅で味噌が醸されていく様子を楽しんでいただけます。

小諸へお越しの際は、ぜひ酢久商店へもお立ち寄りください。

- ◆住所 〒384-0014 長野県小諸市荒町一丁目七番十二号
- ◆電話番号 0120-56-0009
- ◆営業時間 午前10時〜午後6時
- ◆定休日 水曜日

## 表紙のレシピ

香ばしい焼きねぎと里芋の優しい甘みが絶妙にマッチした味噌汁です。「山吹こうじ」の芳潤な味わいが素材の旨味を引き立てます。心も温まる一杯をお楽しみください。

## 「焼きねぎ」と里芋の味噌汁



商品番号 1453  
 山吹こうじ 500g  
 1,080円(税込)



商品紹介サイト

### 作り方

- ①里芋の皮を剥き、食べやすい大きさに薄切りにする。薄切りにした里芋に塩をまぶして、5分ほど置いてから水で洗い、ぬめりを取る。
- ②出汁と里芋を鍋に入れ、里芋が柔らかくなるまで10分ほど煮る。
- ③フライパンでごま油を熱し、切れ目を入れた長ねぎの表面を香ばしく焼く。
- ④里芋が煮えたらお椀に盛りつけ、火を止めた出汁に「山吹こうじ」味噌を溶かし入れてよく混ぜる。味噌が溶けたらお椀に注ぎ、焼いた長ねぎを添える。



レシピサイト

### 材料 [2人分]

- 里芋(皮付き) ……200g
- 塩……………適量  
(里芋の下ごしらえ用)
- 出汁\*1……………400cc
- 長ねぎ……………2cmの輪切り10個
- ごま油……………大さじ1
- 山吹こうじ\*2 ……大さじ2

※1 カタログ9ページでご紹介しています。  
 ※2 カタログ4ページでご紹介しています。



**明** 治期に入り、第23代の小山久左衛門正友は味噌・酢・醤油の自社製品以外にも鯉節や畳表などの取り扱いを広げ、明治33(1900)年に合資会社酢久商店を組織しました。現在でも代々受け継がれてきた醸法を守り、蔵人たちが日々試行錯誤、美味しい味噌造りに励んでいます。



**北** 国街道筋と呼ばれる現在地に初代小山久左衛門正顕が創業したのは、今から350年前の延宝二(1674)年のことでした。江戸時代に整備された北国街道は、人や物の往来が盛んで小諸城からもほど近く、とても賑わったと伝わっています。山吹味噌も、350軒以上の宿屋や商家が連なった中の一つとして、小諸の商業拠点を支える役割を担いました。

おかげさまで  
 酢久商店は  
 今春  
 創業350年を  
 迎えました



ありがとう350周年



ご応募を  
お忘れなく！

第1回  
**味噌ものがたり大賞**  
ストーリー大募集

締切間近

**応募締切は9月30日！**  
**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。

パスワード  
miso2024



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、忘れられない美味しい味噌汁など、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、あなたのとっておきの味噌汁レシピ、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

本カタログが配布された方・メルマガ読者(応募期間中、不定期に配信)

応募期間

2024年6月1日(土)~2024年9月30日(月)

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
- ニックネーム(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行え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。  
\*2024年9月30日(月)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：2024年6月1日(土)~2024年9月30日(月)  
審査期間：2024年10月1日(火)~2024年11月30日(土)  
審査結果通知：2024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)  
表彰式：2024年12月下旬頃を予定  
(信州味噌株式会社本社にて執り行いますので、受賞された方は極力ご参加をお願いいたします。)\*オンラインでのご参加も可

賞

大賞 1点	賞金 10万円	さらにオンラインショップでお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お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	
② 最優秀賞 1点	賞金 5万円	さらにオンラインショップでお買い物に使えるポイント2万円分
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)

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です。
- 「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)

創業350周年を記念して  
**味噌とオリジナルグッズができました！**



商品番号 1454  
リフィル 500g  
864円(税込)

商品番号 1453  
カップ 500g  
1,080円(税込)

350周年  
おすすめ味噌

麴の甘みと豊かなコク  
**山吹こうじ**  
レシピ 使用味噌 粒味噌 甘口

とにかく一度お試しください極上の風味を持つ味噌が新登場です！麴歩合が15割と、お米の甘みと旨味が際立つ味噌です。その甘みと旨味と塩味のバランスが絶妙で、一度食べれば納得の美味しさ。お味噌汁はもちろんのこと、様々なお料理にも使いやすい味噌です。



350周年記念  
**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。

特別価格 **700円**(税込)

商品番号 7132 半透明プラケース入り

- 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



臭いがつきにくい  
ホーロー製の  
味噌容器



味噌容器 [ホーロー]

表面がガラス質のため臭いがつきにくく、衛生的なホーロー製の味噌容器です。取手付きのため持ちやすく、また保冷性に優れています。密着部分に高分子の素材を使用した蓋は特注品です。香りの強い食品の保存にもおすすめです。

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

木曽ひのき  
使用の味噌べら



味噌べら

長野県の名産、木曽ひのきを採用し、手に馴染む洗練されたデザインを特徴とし、味噌をすくったり、かき混ぜたりするのに便利な味噌べらです。炒め物をはじめとする様々な調理でもご使用いただけ、耐久性にも優れています。

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

山吹味噌特製  
ブレンド七味



七味 大辛

ピリッと切れのある辛さ、そしてオニオンの旨味が山吹味噌のコクを引き立てます。

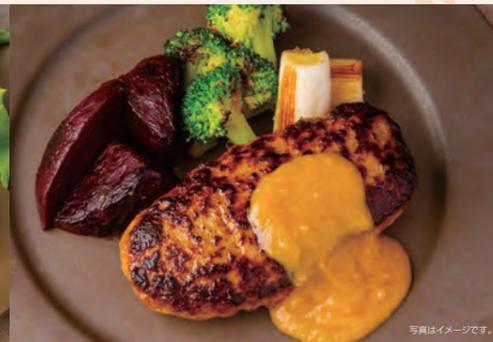
商品番号 0036  
大辛  
1,080円(税込)  
内容量=12g  
賞味期限 製造日を含む365日

七味 小辛

生姜の華やかな香りとレモンの風味がほのかに感じられる、爽やかな七味です。

商品番号 0035  
小辛  
1,080円(税込)  
内容量=12g  
賞味期限 製造日を含む365日

# 山吹味噌を使った、恵みを味わう秋のごちそうお惣菜



**お得な魚の詰め合わせ**

商品番号 **6694** 冷凍

おさかなセット

**4,500円**(税込)

- 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

※賞味期限 製造日より6ヶ月

商品番号 **6693** 冷凍

紅鮭味噌づけ 100g×1

**750円**(税込)

※賞味期限 製造日より6ヶ月

**紅鮭味噌づけ**

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

商品番号 **6691** 冷凍

銀だら味噌づけ 100g×1

**810円**(税込)

※賞味期限 製造日より6ヶ月

**銀だら味噌づけ**

脂のつった銀だらを「山吹麹味噌」に漬け込みました。秋の夜長、お酒のあても最適です。

商品番号 **6692** 冷凍

金目鯛味噌づけ 100g×1

**810円**(税込)

※賞味期限 製造日より6ヶ月

**金目鯛味噌づけ**

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

**おすすめ**

商品番号 **6686** 冷凍

鶏もも肉てりやき 約300g

**980円**(税込)

※賞味期限 製造日より2ヶ月

**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。国産若鶏のもも肉を、自家製甘酒と酢久の生じょうゆで柔らかく漬け込みました。やわらかジューシーで優しい甘みのてりやきです。

商品番号 **6685** 冷凍

豚肩ロース味噌づけ 約200g

**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**

信州産「蓼科ポー」使用。山吹味噌を使用した、蓼科ポーの味噌づけ。自家製甘酒と山吹味噌が蓼科ポーの旨味と甘みをさらに引き立てます。

**自家製ハンバーグ**

山吹の甘みとワインで仕上げた味噌ソース。国産牛と国産豚の粗挽きハンバーグに、山吹の甘みとワインで作った特製ソースをお付けします。

商品番号 **6687** 冷凍

自家製ハンバーグ 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

**自家製ハンバーグ**

商品番号 **6681** 冷凍

山吹味噌を使った本格薪窯ピザ 3枚セット (直径 約20cm)

**2,700円**(税込)

- 塩分ひかえめ味噌のシーフードオーロラソースピザ×1
- 家傳山吹味噌のナスミートピザ×1
- 久左衛門味噌のマルゲリータ×1

※賞味期限 製造日より1ヶ月

**薪窯ピザ**

山吹味噌を隠し味に職人が一枚一枚手作りにしています。

久左衛門味噌のマルゲリータ

家傳山吹味噌のナスミートピザ

塩分ひかえめ味噌のシーフードオーロラソースピザ

商品番号 **6652** 冷凍

おやき5個セット

野菜、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、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)

商品番号 **6654** 冷凍

野菜おやき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)

**送料込みでおトクです**

**ピザとおやきの詰め合わせ**

商品番号 **7087** 冷凍

団欒セット **4,700円**(税込)

- 塩分ひかえめ味噌のシーフードオーロラソースピザ×1
- 家傳山吹味噌のナスミートピザ×1
- 久左衛門味噌のマルゲリータ×1
- おやき5個セット×2 (野菜、なす、野菜ミックス、かぼちゃ、つぶあん)

※クール料金220円は別途いただきます。

◆送料込みとなりますので、他商品と同梱していただくとおトクです。(味噌以外の常温品・冷蔵品は同梱不可となります。)

◆一つの箱に入る場合のみ、送料無料となります。

※沖縄を除く

**お手軽な肉の詰め合わせ**

商品番号 **6688** 冷凍

ごちそうセット

**3,160円**(税込)

- 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

※賞味期限 製造日より2ヶ月

**お得なお惣菜の詰め合わせ**

商品番号 **6663** 冷凍

冷凍デリセット

**5,000円**(税込)

- サルシッチャ 2種
- 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

※賞味期限 製造日より2ヶ月

新発売の無添加生ソーセイジ2種に、定番人気商品冷凍デリ3種をお得に詰め合わせました。



**大寒仕込み味噌のサルシッチャ**

商品番号 **6662** 冷凍

大寒仕込み味噌のサルシッチャ 約100g×2本入り (味噌入り無添加生ソーセイジ)

**1,100円**(税込)

※賞味期限 製造日より2ヶ月

旨味たっぷりの山吹味噌入り無添加生ソーセイジ。ローズベリーと味噌の香りが食欲をそそる、「赤」のソーセイジ

**白山吹味噌のサルシッチャ**

商品番号 **6661** 冷凍

白山吹味噌のサルシッチャ 約100g×2本入り (味噌入り無添加生ソーセイジ)

**1,100円**(税込)

※賞味期限 製造日より2ヶ月

旨味たっぷりの山吹味噌入り無添加生ソーセイジ。生薑と白胡椒がアクセントになった、柔らかい味が嬉しい「白」のソーセイジ

冷凍便 上記商品は 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。

冷凍便 上記商品は 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。

# 秋の味わいを引き立てる風味豊かな味噌

**粒味噌** **甘口**  
塩分を従来の信州味噌に比べ、約30%カット。旨味のあ  
る甘口の味噌

**山吹麹甘味噌**  
つけ味噌や合わせ味噌として  
最適な30割麹味噌

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)

**白山吹**  
すっきりとした口当たりの  
良いこし味噌

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)

**大寒仕込み**  
1年で最も寒く空気が澄ん  
だ大寒の時期に仕込む味噌。  
1年半の最長熟成期間で芳  
醇でコク深い味わい

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)

**コクとかおり**  
一番人気の定番味噌。柔ら  
かくふくらとしたまろやか  
な味わい。開封した瞬間味  
噌の良い香りが立ちのぼり  
ます。

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)

**塩分ひかえめ**  
塩分を従来の信州味噌に比  
べ、約20%少なく仕込んだ  
旨味のある半粒の味噌

商品番号 1447  
カップ 750g  
1,080円(税込)

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)

**久左衛門**  
大豆に対する麹割合が13割  
と高く、お米の甘み、旨味  
を感じられる甘口の人気味噌

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)

**玄米味噌**  
玄米のまま麹として仕込ん  
だ味噌。食物繊維、ビタミ  
ンBなど栄養豊富な味噌

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)

**家傳山吹**  
大豆を多く配合した、大豆  
の風味や旨味をしつかり感  
じる味わい深い味噌

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)

**ご存知ですか。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

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が、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。

まとめ買いしても安心です。

リフィル袋はカップタイプの詰め替え用としてご利用ください。4ページのホロー味噌容器にも移し替えていただけます。

**蔵出し量り売り**

山吹こがね

こがね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。

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 1363 1kg×10 9,504円(税込)

商品番号 1362 10kg×1 9,504円(税込)

**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。

**3kg以上は 送料無料**  
※沖縄県を除く

商品番号 1533 大寒仕込み 1kg 1,728円(税込)

商品番号 1644 久左衛門 1kg 1,728円(税込)

商品番号 1337 山吹こがね 1kg 1,296円(税込)

商品番号 2686 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) **送料無料**

商品番号 2555 大寒仕込み 1kg×3 5,184円(税込) **送料無料**

商品番号 2658 久左衛門 1kg×3 5,184円(税込) **送料無料**

商品番号 2352 山吹こがね 1kg×3 3,888円(税込) **送料無料**

**New**

北海道産利尻昆布と枕崎製造本枯節を使用  
味噌汁用だしパック

商品番号 6876  
味噌汁用だしパック  
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おりません。また、アミノ酸等の調味料も使用しておりませんので、自然な出汁の旨味をご堪能いただけます。

**山吹味噌食べくらべセット**

2023年4月 金賞受賞

商品番号 2639  
山吹味噌  
食べくらべセット  
3,132円(税込)

大寒仕込み 500g×1 **粒味噌 中甘口**

久左衛門 500g×1 **粒味噌 甘口**

コクとかおり 500g×1 **粒味噌 中甘口**

**味噌3kg以上送料無料商品はオンラインショップが充実!**

① オンラインショップ限定の選べるお味噌セットは味噌1kg商品だけでなく、種類豊富な500g商品からも選べます。

② さらに、3kgの味噌の内訳は様々な味噌を組み合わせることが出来ます(ただし、味噌の組み合わせは指定がございます)。

③ もちろん、オンラインショップでも他の商品の同梱が可能!

選べるお味噌セット

● 500g×6 ● 1kg×2 ● 500g×2

※組み合わせ例

▲まとめ買いの詳細はこちら

**酢久商店おすすめのおトクなご注文方法**

味噌3kg以上送料無料商品は、冷凍品を含む全商品と同梱が可能です。冷凍品と同梱いただいた場合は、クール料金220円も無料になります!まとめてご注文いただくのがおすすめです。

※別送品 **別送品** マークがついている商品は同梱できません。  
※味噌以外の常温商品と冷凍商品の同梱は承れません。

味噌送料無料商品 + 冷凍デリセット

**ご注文例**

送料  
クール料金  
0円!!



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

商品番号 **6934**  
甘酒 900ml×1 **972円**(税込)



商品番号 **6938**  
甘酒 900ml×3 **3,300円**(税込)  
※賞味期限 製造日より1年



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

商品番号 **6924**  
甘酒 500ml×1 **756円**(税込)



商品番号 **6928**  
甘酒 500ml×3 **2,598円**(税込)

# ほろこり ひと休み

写真はイメージです。

◆**原料はお米のみ**  
原料はお米(米麹)と水のみです。地元信州上田産のお米を用い、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。



## 味噌屋の 甘酒

商品番号 **6859**  
ふじりんごジュース 1ℓ  
**756円**(税込)

商品番号 **6860**  
ふじりんごジュース 1ℓ×6  
**4,536円**(税込)  
※賞味期限 製造日より1年



写真はイメージです。



小諸産  
ふじりんご  
ジュース  
使用

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。



香ばしくローストしたく  
るみに、特製甘味噌  
タレをからめました。

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



New  
甘味噌くるみ

## 味噌屋の お菓子

家傳山吹味噌と  
生じょうゆ使用

甘さ控えめ。味噌  
がほんのり香るか  
りんとです。

商品番号 **7709**  
味噌かりんとう  
140g  
**400円**(税込)  
※賞味期限 製造日より3ヶ月

### 味噌かりんとう

味噌煎餅に、ざら  
めを贅沢に塗しま  
した。

商品番号 **7729**  
ざらめ味噌煎餅  
4枚入り  
**600円**(税込)  
※賞味期限 製造日より4ヶ月



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**  
味噌煎餅  
5枚入り  
**550円**(税込)  
※賞味期限 製造日より4ヶ月



### 味噌煎餅

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**  
こわれ煎餅 200g  
**540円**(税込)  
※賞味期限 製造日より6ヶ月

### こわれ煎餅

おすすめ

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バ  
ストマッチです。

商品番号 **7722**  
ころころ豆 100g  
**400円**(税込)  
※賞味期限 製造日より6ヶ月



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**  
ねぎ味噌煎餅  
5枚入り  
**550円**(税込)  
※賞味期限 製造日より4ヶ月



### ねぎ味噌煎餅

商品番号 **6131** (ご飯2合分)  
ご飯に混ぜる  
野沢菜油炒め 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  
ごま油で炊き合わ  
せました。



商品番号 **6132** (ご飯4合分)  
ご飯に混ぜる  
生姜胡椒 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。



商品番号 **6134** (ご飯2合分)  
ご飯と炊く  
筍ごはん 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  
丁寧に炊き上げた  
お汁です。



幻の香辛料  
かんずり味噌



信州ジャン

青唐みそ



しそ味噌



地場産の厚肉の唐辛子  
を雪の上でさらし、これに  
糖、塩を数種加え、大  
寒の時期に仕込み、三年  
以上熟成させたものを同  
じく大寒の時期に仕込  
んだ山吹味噌「大寒仕込  
み」と合わせた味噌です。

商品番号 **1811**  
かんずり味噌 60g  
**432円**(税込)  
※賞味期限 製造日より6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、お  
炒め物の味付けにお  
すすめです。

商品番号 **6130**  
信州ジャン 60g  
**540円**(税込)  
※賞味期限 製造日より12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、シヤキ  
シヤキの食感がたま  
りません。

商品番号 **6129**  
青唐みそ 130g  
**610円**(税込)  
※賞味期限 製造日より10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。口いつばいし  
その香りが広がり、  
お箸が止まらない  
美味しさです。

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

しそ味噌



写真はイメージです。



商品番号 **6133** (ご飯2合分)  
ご飯に混ぜる  
牛しぐれ 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  
んだ贅沢なしぐれ  
煮です。

おすすめ



商品番号 **6128**  
しそ味噌 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。口いつばいし  
その香りが広がり、  
お箸が止まらない  
美味しさです。

しそ味噌

写真はイメージです。

レシピサイトでは  
豊富な味噌レシピを  
ご紹介しています。



お気に入りの味噌を活用した  
料理や季節のおすすめレシピ  
をお楽しみいただけます。日本  
の味覚をご家庭でお楽しみ  
ください。



## 山吹味噌 オンラインショップのご案内

<https://ec.sukyu.jp/>



オンラインショップでは、送料無  
料セットなど様々な商品をご用意  
しております。他の商品を同梱  
すれば、さらにおトクです！

酢久商店  
オンラインショップ

1回目  
ご注文から  
使えます。

新規会員登録で  
**300円分のポイントプレゼント**  
さらにお買い上げ金額に対して  
**1%のポイントが付きます！**

### オンラインショップ限定

選べる8点アソートセット      選べるお味噌セット

酢久商店にお越しの際は、ぜひこちらにもお立ち寄りください。

▲詳細ご購入はこちら  
※ご注文はデリカテッセンヤマブキ  
へお願いいたします。

**デリカテッセンヤマブキ**  
長野県小諸市荒町1-6-4  
TEL.0267-41-0818



**ヤマブキ**  
DELICATESSEN  
YAMABUKI  
信州小諸

山吹味噌が手がける自家製  
ハム・ソーセージ専門店「デ  
リカテッセンヤマブキ」。自家  
ブレンドしたスパイスで作った  
ソーセージ類は、店内の特製  
石窯で自家燻製しています。

▲店舗の詳細はこちら  
信州味噌らーめん 山吹  
長野県小諸市荒町1-7-11  
TEL.0267-25-0077

R18 ▲ 八十二銀行 デリカテッセンヤマブキ  
荒町一丁目 酢久商店  
信州味噌らーめん 山吹  
小諸駅 小諸市役所

新メニューのご提供を始めました  
「山吹のつけ麺」

**New**



**山吹**  
信州味噌らーめん

山吹のラーメンは化学調味料を使  
用しておりません。鶏の出汁をメ  
インとした鶏白湯に海の物、野の  
物17種類を合わせた濃厚なスー  
プと、山吹味噌が織りなす味をお  
楽しみください。

ご注文は、お電話・FAX、専用注文書またはホームページからお願いいたします。

ご注文・お問い合わせ先

**酢久商店**  
創業1674年

〒384-0014 長野県小諸市荒町 1丁目7番12号

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

ご利用期間 **2024年 9月~10月末日**

時期により取扱終了の商品がございます。予めご了承くださいませ。

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。

酢久商店 オンラインショップ [ec.sukyu.jp](https://ec.sukyu.jp/) 検索

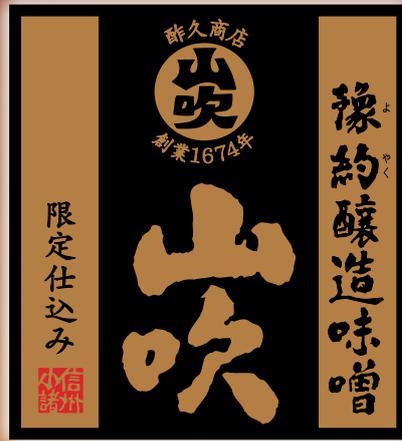
フェイスブック、インスタ  
グラム、X(旧Twitter)も  
ご覧ください。

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!」をよろしくお願い致します。

二〇二五年の暮れにお届けする

「豫約醸造味噌山吹」のご案内です。

ご好評につき、ご予約期間を延長しました。



ご予約いただいた分だけ  
大寒の時期に味噌の仕込みを行い、  
年末までじっくり熟成したものをお届けいたします。  
ご好評につき、ご予約期間を大幅に拡大！  
四月から翌年一月までご予約を受け付けております。  
お届けは二〇二五年十一月末になります。

約一年半お待ちいただきますが、  
お待ちいただく時間がよるこびに変わるよう、  
蔵人が丹精込めて仕込み、育てるお味噌です。



四月よりご予約受付中です。

山吹味噌 (2袋入)

4,320円

商品記号 Y-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

# 酢久セレクション



写真はイメージです。

信州 佐久市白田産  
**オータムキュート**

おすすめ

商品番号 **6874**  
冷蔵  
オータムキュート  
2kg  
**5,800円**(税込)



数量限定 **30箱**  
冷蔵便  
別送品

長野県が開発した大粒で濃厚な甘みが特徴のプルーンです。生産者の土屋さんも「プルーン」の概念が変わるよ」と太鼓判を押す、とても美味しい品種です。一般的なプルーンの倍以上の大きさで、平均糖度はぶどうと同レベルの約20度。土屋果樹園で完熟してから収穫しますので、甘みと酸味のバランスがとれた果肉には果汁がたっぷりです。

ダンボール入り

9月下旬頃のお届けを予定しております。

※この商品のクール料金は、弊社で負担いたします。



写真はイメージです。

信州 佐久市白田産  
**サンプルーン**

商品番号 **6841**  
冷蔵  
うすだのサンプルーン  
2kg  
**3,800円**(税込)



数量限定 **30箱**  
冷蔵便  
別送品

カルシウム、ビタミン、鉄分が豊富に含まれ、欧米ではミラクルフルーツと呼ばれているプルーン。長野県外に出ると生食用のプルーンはまだまだ一般的ではありませんが、土屋さんが育てたプルーンは甘みがたっぷり！ぜひ皮ごと丸かじりで味わってください。

ダンボール入り

9月中旬頃のお届けを予定しております。

※この商品のクール料金は、弊社で負担いたします。



写真はイメージです。

信州 立科町五輪久保産  
**シナノスイート**

商品番号 **6893**  
シナノスイート  
3kg(7~10玉)  
**4,500円**(税込)

商品番号 **6889**  
シナノスイート  
5kg(13~18玉)  
**5,500円**(税込)

数量限定 **50箱**  
別送品

シナノスイートは果汁が多く、シャキシャキとした食感が特徴で、酸味が少なく上品な甘みが人気です。冷蔵保存していただきますと、より長く保存ができます。お求めやすい3kg入りもご用意いたしました。



ダンボール入り

10月中旬頃のお届けを予定しております。

※天候および収穫状況により承り期間、お届け時期およびご注文数量が変更になる場合がございます。※北海道、九州、沖縄、離島への配送はできません。

信州 木島平村産  
**はちみつ**

商品番号 **6915** はちみつ(アカシア) 180g **1,450円**(税込)  
商品番号 **6947** はちみつ(りんご) 180g **1,450円**(税込)  
商品番号 **6917** はちみつ(とち) 180g **1,450円**(税込)  
※賞味期限 製造日より3年

信州 小諸産  
**こうじ**

商品番号 **6910** こうじ 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  
塩麹・甘酒・漬物などのレシピ付き

信州 小諸産  
**クリームチーズの味噌づけ**

商品番号 **6955** クリームチーズの味噌づけ 35g **918円**(税込)  
※賞味期限 製造日より常温で3ヶ月

大好評  
大寒仕込み使用  
クリームチーズの味噌づけ

信州 千曲市森産  
**森のあんずシロップ漬**

商品番号 **6120** 森のあんずシロップ漬 380g **1,389円**(税込)  
※賞味期限 製造日より1年

信州 小諸産  
**信州そば**

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

信州 小諸産  
**白瓜吟醸粕漬**

商品番号 **6901** 白瓜吟醸粕漬 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

信州 御牧ヶ原産  
**御牧ヶ原ポタージュスープ**

商品番号 **6832** 10袋入(箱詰) **3,200円**(税込)  
商品番号 **6831** 5袋入(箱詰) **1,650円**(税込)  
9月中旬頃のお届けを予定しております。  
※賞味期限 製造日より1年

「御牧ヶ原の白いも」を原料にしたポタージュスープです。幻の白いもを贅沢に使ったスープです。



※このチラシに掲載されている商品につきましては、商品名およびデザインが予告なく変更になる場合がございます。

ご注文は、お電話・FAX、専用注文書またはホームページからお願いいたします。

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

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

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。

酢久商店 オンラインショップ [ec.sukyu.jp](http://ec.sukyu.jp)

ご利用期間 **2024年 9月~10月末日**

時期により取扱終了の商品がございます。予めご了承くださいませ。

フェイスブック、インスタグラム、X(旧Twitter)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。

写真はイメージです。