あなたの食卓に寄り添う、 350年の伝統の味。



カタログご利用期間 2024年3月~5月末日



おかげさまで酢久商店は 今春、創業350周年を迎えます。

ありがとう350周年





明治35年



いを広げ、 製品以外に鰹節や畳表などの取り扱 衛門正友は、味噌・酢・醤油の自社 明治期になり、 第12代の小山久左 (明治33年)

昭和10年

される割合が多い状況でしたが、

社の味噌仕込みの中で変わらずに守

ける肝心な手法であり、

抜けて悪い」と書かれています。たっ

「よく蒸すこと。煮ることは甘みが 「清く澄んだ水に一晩ほどつける」 み様の事」。特に大豆に関しては の一番目に書かれている「味噌仕込 た家傳の書「味噌醤油仕込み様の事」

、時代から代々受け継がれてき

た一文ではあるものの大豆処理にお

に合資会社酢久商店を組織しまし

た。当時、信州の味噌は地元で消費

味噌の始まりです。江戸時代、信州 間の土地を貰い受け、小山久左衛門 北国街道筋に小諸藩主から間口十六 整備され、現在酢久商店があるこの 小諸には中山道から続く北国街道が に、酢なども醸造していたのが山吹 といわれていた昔、この溜まりの他

州味噌株式会社を立ち上げた際に、 吹の花にたとえられ、元気がもらえ 第二次大戦後の廃墟となった東京へ 関東大震災の救援物資として、また 当社のブランド名を山吹味噌といた も送られ、当社味噌の明るい色が山 1951年(昭和26年)、新たに信

「味噌仕込様之事」

造を味噌醸造と醤油醸造に分けて生 1788年(天明3年)に溜まり醸 売を大きくしていきました。そして 信州だけではなく当時の越後まで商 正顕は藩御用達も兼ねて商いを広げ 正顕が商いをはじめます。久左衛門

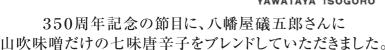


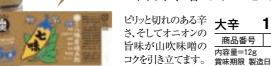
味噌仕込様之事

創業350周年記念 山吹ブレンド七味



酢久商店 🗙 🐯 概元八幡屋礒五郎





大辛 1,080円 6品番号 0036

商品番号 0035 内容量=12g 賞味期限 製造日を含む365日 爽やかな七味です。

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、



※発売は4月以降を予定しております。

お慶び申し上げます。 皆様方におかれましてはますますご清栄のことと

がとうございます。 平素は酢久商店の製品をご愛顧いただき誠にあり

江戸中期に作られたと思われる看板

のブランド名を通して、自社製品の味噌・醤油をは 商品デザイン一新にも取り組んできました。「山吹」 心より感謝申し上げます。 きに渡り味噌製造・販売を続けてこられましたこと こととなりました。 受け継がれる伝統を大切に守りながら、 おかげさまで信州小諸の地で長

用いただければ幸いでございます。 かな美味しさを、ご自宅用、先様への贈り物にご利 ました。ぜひこの機会に、350年の歴史が育む確 ともや味噌せんべいなども新商品として発売いたし ラインナップに加わり、おかず味噌などのご飯のお けしております。また、 年待ち望んでいただくに相応しい極上の味噌をお届 を育み四月の出荷を待つ「雪中熟成味噌」など、毎 約醸造味噌山吹」をはじめ、雪室の中で静かに熟成 方々のためだけに特別につくる、限定仕込みの「豫 特に味噌につきましては、ご予約をいただい お求めやすい価格の商品も

め、社員一同更なる努力を続けて参る所存でございます。 ますが、お客様に安全で美味しい製品をお届けするた 国内経済も不安な状況はあり

さて、弊社は2024年創業350周年を迎える

じめ、地元信州の逸品などを紹介する役割を今後さ

らに担ってまいります。

氏關

信州味噌株式会社におきまして、

とともに、ご案内申し上げます。 太郎氏を顧問に迎え入れたことを心より嬉しく思う 松浦弥太郎氏は、 2005年より9年間、 「暮

されるとともに、エッセイストとしても日々の生活の手帖」の編集長を歴任され、新たな読者層に支持 の活動を通じて、多方面にわたる貢献をされています ソナリティやテレビ出演とい かな暮らしを送るためのヒントを提供しています。 日常の美しさや大切さを再認識させるとともに、豊 に役立つ知恵や工夫を提供し続けてこられました。 「みそのきほん」と題した連載エッセイを昨年末よ 日々の暮らしに関する小さな気づきや発見、役に ンスタグラムなどを通じて、松浦弥太郎氏による 今春迎える350周年に先立ちまして、 書籍や雑誌の執筆だけでなく、 また、その著書においては、私たちが忘れがちな トしております。 更新情報を随時お知らせいたします メールマガジンにご登録 った幅広いメディアで ラジオ番組のパー 山吹味噌

そして松浦氏の愛する

松浦弥太郎氏のご紹介

雪中

山吹の最長 熟成期間 「大寒仕込み」 甘みが嬉しい 13割麹 「久左衛門」

山吹の 特待生 「コクとかおり

2023年4月 金賞受賞



笑顔を届けましょ素敵な贈り物で 厳選ギフ

輝きセット

特別 「新名」 5,000円(税込)

商品番号 7128 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







麗らかセット(350周年記念セット)

JAPAN FOOD SELECTION

特別 **7,000**円(税込)

商品番号 7127 送料込

- ●雪中熟成 500g(カップ)×1 ●山吹減塩 500g(カップ)×1 ●甘酒 900mℓ×1 ●味噌かりんとう 140g×1 ●しそ味噌 60g×1

- 筍ごはん 160g×1
- 牛しぐれ 130g×1
- クリームチーズ味噌づけ 35g×1 フリーズドライ味噌汁 3種×各1食



甘酒





健やかセット

特別 **2,900**円(稅込)

商品番号 7112 送料込

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





香かセット 特別 3,500円(税込)

商品番号 7104 送料込 甘酒 900mℓ×1家傳山吹 500g(袋)×1

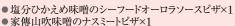
- ●白山吹 500g(袋)×1 ●クリームチーズの味噌づけ
- 35g×1

●味噌かりんとう 140g×1

送料込みで おトクです

団欒セット





● 久左衛門味噌のマルゲリータ×1

● おやき5個セット×2(野沢菜、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(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

※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。 ♣ 上記「団欒セット」は 冷 凍 です。

商品番号 **2655** 品名 **US-55** 商品番号 2654 品名 US-38 雪中熟成 1kg×2 雪中熟成 1kg×3 5,940円(税込) 4,104円(税込)

0 雪中熟成

皆様のご予約をお待ちしており春の訪れを待っております。 しつくりと熟成を重ねながら、 諸市高峰高原に埋設した味

究でも分かってきました。 らには野菜などの甘みを向上させることが物をより良く保存できる環境が揃っています。 学が発達していない時代にも、 人たちは経験を通して して空気対流がりと安定しており 温度が約0℃、 冬の間大根や白菜などの野菜を 湿度が約1

さらに数か月雪の中で眠らせてから すでに約一年熟成させた味噌を、 変好評をいただいております 客さまにお届けして十数年にな 雪中熟成味噌」として と味わいに仕上がっており

不思議な力 国では、

特別なシナジーがあると確信し、 然のもつ不思議な力が味噌の熟成に吹味噌では、この雪中保存による れを知っていたのですね。 高湿度の環境で味噌はゆっくりと醸されて境が維持されます。そのことにより、低温・雪の中は平均気温0℃、湿度100%の環 食品保存に最適な環境

雪の持つ

昔ながらの知恵

SI

商品番号 **2632** 品名 **US-24**

雪中熟成 500g×2

2,592 m

雪の壁による酸化防止

存することができます。 食品の呼吸が抑えられ、鮮度を保ったまま保食品の呼吸が抑えられ、鮮度を保ったままは食品の劣化は空気に触れ、酸化することで起

かな味わいに変化していきます。 要因に影響されることなく、静かにまろやます。静置状態で保存された味噌は、外的光や振動がない状態を「静置状態」といい

ゆるやかな熟成

静置状態」でまろやかな味に

この香りも自慢のひとつです。い香りがします。味わいはもちろんのことい香りがします。味わいはもちろんのことい香りがとます。味わいはもちろんのこと、低温多湿・静置状態で鮮度を保ったまま



今シーズンも12月に

予定しております。出荷は4月中旬以降

歴史が育んだ酢久 商店自慢の味噌

家傳山·

山吹麹甘味噌 きゅうりに乗せたり、な きゅうりに乗せたり、な 合せ味噌用。肉や魚の漂



商品番号 1449 山吹減塩 500g 840円(税込)

商品番号 1448

山吹減塩 500g 1,080円(稅込)

瞬間味噌の良い香りが立ちのぼりまらとしたまろやかな味わい。開封し一番人気の定番味噌。柔らかくふっ コクとかおり
粒味噌

「吹こが

山吹こがね 1kg×3

山吹減塩 **周年** おすすめ味噌

500g 750g

15割麹の減塩味噌米麹の甘みと旨味をさらに感じていただける、山吹味噌を代表する「コクとかおり」に麹をプラス。

商品番号 1384 商品番号 1383

コクとかおり 500g

500g 756円(税込)

コクとかおり

商品番号 2352 品 名 **DG-36**

3,888円(稅込)

商品番号 2342 品 名 DG-24

山吹こがね 1kg×2 2,592円(税込)

商品番号 1337

まとめ買いしても

できますので、

長期保存。

が

山吹こがね 1kg

保存の極意

1.296円(税込)

ご家庭用冷凍庫でお味噌は







品 名 AQ-32

商品番号 1644

久左衛門 1kg

1,728円(税込)

久左衛門 1kg×2

3,456円(税込)

商品番号 2648 品 名 AQ-32

大寒仕込み 1kg×2 3,456円(税込)

口の人気味噌 お米の甘み、旨味を感じられる甘大豆に対する麹割合が13割と高く

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

商品番号 1646

商品番号 1562

大寒仕込み

1.080円(税込)

500g

久左衛門 500g

1,080円(稅込)

商品番号 1647

商品番号 1563

大寒仕込み

864円(税込)

Ø

久太田門

**

商品番号 **2686** 品 名 **QDG-47**

4.752円(税込)

久左衛門 500g

久左衛門

粒味噌甘口

大寒仕込み
粒味噌

商品番号 1644

山吹こがね lkg×l 大寒仕込み lkg×l 久左衛門 lkg×l

大寒仕込み 1kg

1,728円(税込)

はすすめしております。 原は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 だくため、開封後は冷蔵保存を がすが可能ですが

660円(税込)

カット。旨みのある甘口の味噌塩分を従来の信州味噌に比べ、 少なく仕込んだ旨みのある半粒の味噌塩分を従来の信州味噌に比べ、約20% 塩分8%みそ 粒味噌 商品番号 1447 商品番号 1446 塩分8%みそ 塩分ひかえめ 塩分ひかえめ 山吹麹甘味噌 山吹麹甘味噌 500g500g 750g 540円(税込) 1,296円(税込) 1.080円(税込) 432円(税込) なっています。ぜひお試しください。気軽に使っていただこうと、量り売りでお届けいたします。樽から掘り出した新鮮なお味噌ですが、簡易的な袋でお届けするためお値段もお求めやすくおしていただこうと、量り売り 商品番号 **1333** lkg×l **駒り物に喜ばれた** 1,080円(税込) 1kg×10袋、 商品番号 **1341** 1kg×2 吹こがね もしくは10kg×1袋 2,160円(税込) どちらかお選び いただけます。 商品番号 **1351** 1kg×3 3.240円(税込) 商品番号 1363 1kg×10 商品番号 **1352** 1kg×4 9,504円(稅込) 4,320円(税込) 商品番号 1362 10kg×1 商品番号 1359 lkg×5 9,504円(税込) 5,400円(税込) ご予約期間延長 大好評につき の商品につきましては フリーダイヤル0120-130-143までお問合せください 0 0 おススメ -**** フリーズドライ 商品番号 233351 商品番号 233352 味噌汁 3種×各1食 3種×各2食

すっきりとした!

塩分ひかえめ

商品番号 1173

家傳山吹 500g

324円(稅込)

商品番号 1172

家傳山吹 500g

432円(税込)

玄米味噌

商品番号 1271

商品番号 1270

白山吹 500g 白山吹 500g

324円(税込) 432円(税込)

商品番号 1724

540円(税込)

商品番号 1723

648円(税込)

玄米味噌 500g 玄米味噌 500g

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

炒め物の味がコジャンで

ぜご飯の素です。生姜と黒胡椒を 生姜胡椒

> 商品番号 6132 ご飯に混ぜる 上 数に 混せる 生姜胡椒 60g 46分 480円(税込)

※賞味期限 製造日より10ヶ月

きゅうり味噌づけ 大根味噌づけ

商品番号 6964

2本



三一緒に煮込んだ乾度のよい上質な生

一の食感がたっぱりない。大い たまり、味噌に

え、 シャ生 キ

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

商品番号 6133

ご飯に混ぜる

生しぐれ 130g (2合分)

1,080円(税込)

※賞味期限 製造日より10ヶ月

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

商品番号 6131 🕉 ご飯に混ぜる 野沢菜油炒め 80g (2倍分)



した。しの効いたつゆとごま 500円(税込) ※賞味期限 製造日より10ヶ月



商品番号 6134 ご飯と炊く 750円(税込) ※賞味期限 製造日より10ヶ月



しそ味噌



国産野菜の味噌づけ



商品番号 6963

1/4カット



商品番号 6965

なす味噌づけ

2本

商品番号 6977 ごぼう味噌づけ 100g

写真はイメージです

商品番号 6976

酢久の味噌づけ

500g (大根、きゅうり、なす) 1,500円(税込) ※賞味期限 製造日より3ヶ月

商品番号 2760 商品番号 2740 生じょうゆ 300ml×3 生じょうゆ 720me×3 商品番号 3033 商品番号 3020 生じょうゆ 720me×1 生じょうゆ 300m 円(税込)



商品番号 6935 甘酒 900mℓ×6 10% 5.250円(税込)

0

商品番号 6938 甘酒 900mℓ×3

3.300円(税込)

化粧箱入り ※賞味期限 製造日より1年

商品番号 6859

756円(税込)

商品番号 6860

0

商品番号 6925

甘酒 500mℓ×6 4.080円(税込) OFF



商品番号 6928

甘酒 500mℓ×3 2,598円(税込)

ざらめ味噌煎餅



います。

餅です。 食べ応えのt

ある味

が哨煎

商品番号 7727

です。

いり香るかりんとご控えめ。 味噌が

味噌煎餅 5枚入り

550円(税込) ※賞味期限 製造日より4ヶ月

商品番号 6934 甘酒 900mℓ×1 甘酒 500mℓ×1

商品番号 6924 756円(税込)

0

甘酒

酒

味

噌屋

0



味噌煎餅

噌

かり

ジュ 0 ス

ねぎ味噌煎餅

お飲みい

ただけます

「甘酒」

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

ふじりんごジュース 10

贅沢に塗しました。 ざら め 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 社まの

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 らしました。 はでいました。 生ねぎを散れるぎ

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

です。 りと、中にくるまれたりと、中にくるまれた

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

ろころ豆

商品番号 7709

味噌かりんとう 140g

味 噌屋のお菓子

家傳山吹味噌と生じょうゆを使いました。

400円(税込) ※賞味期限 製造日より3ヶ月



商品番号 6685 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

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

で漬け込みました。 山吹味噌と自家製甘酒のみの甘味信州産、蓼科ボーク肩ロース、を 豚肩ロース味噌 づけ

自家製ハンバ

Ì

け込みました。と酢人の生じょうゆで柔らかく漬と酢人の生じょうゆで柔らかく漬 鶏もも肉てりやき O HONE 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



セット 商品番号 6691 冷凍 銀だら味噌づけ 100g×1 ● 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 6694 冷凍 おさかなセット 4.500円(税込) ※賞味期限 製造日より6ヶ月

おさかな

810円(税込) ※賞味期限 製造日より6ヶ月 商品番号 6693 冷凍

らを漬け込みました吹味噌を使用し、昨

し、脂ののった。

た銀だ山

ました。 塩分を控えた山吹味噌で漬け込み 厳選された美しい色目の紅鮭を、 紅鮭味噌づけ 100g×1 750円(税込) ※賞味期限 製造日より6ヶ月

銀だら味噌 づけ 金 紅鮭 味噌づけ 0 味噌づけ 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

商品番号 6653 冷凍 おやき12個セット 野沢菜、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(稅込)

おやき

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 野菜ミックスおやき5個セット

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 ー つぶあんおやき 5個セット 1,250円(税込)

商品番号 6652 冷凍 おやき5個セット 野沢菜、なす、 野菜ミックス、かぼちゃ、 つぶあん…各1個

屋

の

凍お惣菜

1,250円(税込)

(上記「肉の味噌づけ・ハンバーグ」、「薪窯ピザ」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。

野沢菜おやき 5個セット

1,250円(税込)

●冷凍 上記「魚の味噌づけ」、「おやき」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。

調理例:塩麹 素が生きている 塩麹・甘酒・ 漬け物など レシピ付き 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

を成れていただけ る二八そばです。これからの季節、 天かすや甘辛く炊いたお揚げな どをのせて、たぬきそばやきつね とながおすすめです。 商品番号 6944 信州そば(つゆ付) 100g×3食 972円(税込)

ば 0 信州七ば ※賞味期限 製造日より3ヶ月

無農薬栽培された肉厚の白瓜を、 無農薬栽培された肉厚の白瓜を、 醸 商品番号 6901 白瓜吟醸粕漬け 1枚入り 680円(税込) ※賞味期限 製造日より4ヶ月

子の皮で包んで揚げるなどしまおつまみとしてはもちろん くしてもしても

商品番号 6955 0 クリームチーズの 味噌づけ 35g 味噌づけ 918円(税込) ※賞味期限製造日より常温で3ヶ月



新鮮なえごまを絞った」番搾り油は、美しい黄金色と香ばしい味わいが秀逸です。毎日の健康習慣として取り入れるには、高品質とする物がおすすめです。 商品番号 6127 えごま圧搾生一番オイル 120g 3,500円(税込) *賞味期限 製造日より1年 *ご注文から発送までお時間をいただきます。 詳しくはお手数ですがお問合せください。

180g 1.450円(税込) ※賞味期限 製造日より3年

精こめてい 蜜した 芳川さ 商品番号 6908 商品番号 6917 0 はちみつ(春みつ)

はちみつ(とち) 180g 1,450円(税込)

写真はイメージです

11

10

酢



材料[2人前]

- ●アサリ ………10個 (塩分3%の塩水で一晩砂抜きをする。)
- アスパラ ……3本
- ●新生姜(または生姜) …1片
- ●水······500cc
- 雪中熟成* ………大さじ2
- ※カタログ4ページでご紹介しています。

作り方

①材料の下ごしらえをする。

アサリ: 塩分3%の塩水で一晩砂抜きをする。

アスパラ:筋がある部分は剥き、厚さ5mmの斜めに切り、湯通しをしておく。

新生姜:皮を剥いて千切りにし、水にさらして水分を切っておく。

- ②手鍋に分量の水とよく洗ったアサリを加えて中火にかける。アサリ の口が開いたものから取り出し、「雪中熟成」味噌を溶き入れる。
- ③器にアサリとアスパラを入れてから温めた②を注ぎ、生姜をたっぷり と盛り付ける。

山吹味噌の レシピサイトが出来ました! いつもの食卓を、 ほんのひと手間で特別な空間に…



レシピサイト

※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。



送料無料などお得な詰め合わせが作れるアソートセットなど、 オンラインショップでは様々な商品をご用意しております。

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!





酢久商店 オンラインショップ

選べる8点アソートセット

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



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)



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。



0120-16-4138



酢久商店 オンラインショップ 検索 ec.sukyu.jp

