

35th Anniversary
山咲
ありがとう 350周年



春が近づき、
やわらかな土から
春の息吹が感じられる季節。
ふわりと膨らむように
育った野菜たちが、
いよいよ旬を迎えます。
おいしい春をいただきます。

春の恵みを食卓に

お待ちかねの逸品、雪中熟成味噌

春号

有効期限 2025年3月～5月末日

春カタログのご挨拶



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。
うごごいます。

浅間山の裾野にある当地小諸では寒さがまだ残っておりますが、ふきのとうの花径(花のつぼみ)を見かけるにつけ、春の到来を感じております。みなさまお健やかに過ごしていらっしゃいますでしょうか。

さて、大人気の季節限定「雪中熟成味噌」につきましては、昨年暮れ、浅間山に連なる高峰高原に雪埋めを行い、今は深い眠りについております。雪室の中で自然の持つ不思議な力が静かに味噌の熟成を促しております。四月上旬に掘起しを行い、販売を開始する予定です。

春は、新入学、卒業、就職やご退職など、出会いと別れの季節です。今年の春のカタログでは、大切な方へのご挨拶や贈り物に最適なギフトをご用意いたしました。雪中熟成味噌ともどもお気に召していただければ幸いです。

山吹味噌は皆様に安心でおいしいお味噌をお届けすべく努力しております。引き続き変わらぬご愛顧をお願い申し上げます。

令和七年 早春
酢久商店株式会社社長 小山正

格別のおいしさをぜひ家庭で

雪中熟成味噌

期間限定



- 商品番号 2655
1kg×3 **5,940円**(税込)
- 商品番号 2654
1kg×2 **4,104円**(税込)
- 商品番号 1621
1kg×1 **2,160円**(税込)



- 商品番号 2632
500g×2 **2,592円**(税込)
- 商品番号 1620
500g×1 **1,296円**(税込)



山吹味噌あれこれ

「水のちから」

味噌に使われている原材料で、一番多いものは何だと思いませんか？
分析をして出てくるその答えは、なんと「水」です。味噌を作っている私たちも、普段の仕事の中で水を強く意識することはあまりありません。

ところが、大豆や米を洗い一晩浸漬するなかで、大豆はほぼ等量の「水」を吸い、米も1/3程度の重量のものを吸水します。その後、いろいろな工程で蒸発したり乾燥したりして減少はするものの、最終段階の製品で分析をすると45%ほどの「水」が存在していることが分かります。

原材料表示において、日本では「大豆、米、食塩」と表示しますが、アメリカ輸出向けの商品では「WATER(水)、SOYBEAN(大豆)、RICE(米)、SALT(食塩)」となり、アメリカでは実際に「水」が一番の原材料になっているのです。

浅間山からの伏流水がその多くを占める小諸の水の硬度は約130です。水の硬度とは、水中に含まれているミネラル分(カルシウムやマグネシウムなどの塩類)の量によって決まり、WHOの基準では硬度120mg/L以下が軟水、それより上が硬水といわれています。

本来、硬水で仕込むと大豆や米の吸水が悪く、蒸した時の色も出ないため、醸造の世界では一様に硬水の評価は低いとされています。ところが、山吹味噌が使用する小諸の水は硬水の中でも比較的柔らかく、味噌を作り出す微生物たちがこの水で最大限の力を発揮してくれているのです。山吹味噌では活発に働くこれらの目には見えづらい小さな生き物たちに支えられて、香りの高い製品を醸すことができています。

様々な産地から来る大豆や米などの原料も、小諸でなければ得られない「水」と出会ってはじめて、「山吹味噌」になるのです。

雪の持つ不思議な力

雪国では、冬の間大根や白菜などの野菜を雪の中に貯蔵してきました。雪の中は、温度が約0℃、湿度が約100%、そして空気対流が0と安定しており食物をより良く保存できる環境が揃っています。さらには野菜などの甘みを向上させることが研究でも分かっています。

科学が発達していない時代にも、先人たちは経験を通してそれを知っていたのです。山吹味噌では、この雪中保存による自然のもつ不思議な力が味噌の熟成に特別なシナジーがあると確信し、「雪中熟成味噌」としてお客様にお届けして十数年になりますが、大変好評をいただいております。

すでに約一年熟成させた味噌を、さらに数か月雪の中で眠らせてからお客様にお届けするこの味噌は、塩の角が取れ、大豆と麹が織りなすふくよかな香りと味わいに仕上がっております。

雪の力で味噌がおいしくなる3つの理由

- ❖ 雪の壁による酸化防止
- ❖ 低温多湿・静置状態によるゆるやかな熟成
- ❖ ゆるやかな熟成でまろやかな味わいに

出荷は4月中旬以降を予定しております。

今シーズンも12月に小諸市高峰高原に埋設した味噌がじっくりと熟成を重ねながら、春の訪れを待っております。皆様のご予約をお待ちしております。



商品サイト

表紙のレシピ

「春キャベツと筍の味噌汁」



春の訪れを感じさせる、少しひんやりとした空気の中。筍の柔らかな香りとキャベツの甘さが、湯気とともに味噌の豊かな風味を引き立てます。この日の味噌は「雪中熟成」。冬の間、雪に包まれながらじっくりと時を重ね、寒さの中で引き出された深い旨味とまろやかさが特徴です。春の恵みと冬の静寂が織りなす、心を満たすひとときをどうぞお楽しみください。

材料 [2人分]

- 春キャベツ …… 50g
 - 茹で筍 …… 70g
 - 山吹出汁* …… 400cc
 - 雪中熟成 …… 大さじ2
- * カタログA7ページでご紹介しています。



レシピサイト

作り方

- ① 春キャベツは一口大に切り、茹で筍は薄切りにする。
- ② 鍋に出汁を入れて中火で加熱し、筍を加える。柔らかくなるまで5分ほど煮る。
- ③ 春キャベツを加え、しんなりするまで1~2分煮る。
- ④ 火を止め、「雪中熟成」味噌を溶き入れる。
- ⑤ 器に盛り付ける。お好みで白ごまや刻みねぎを添えるとさらにおいしくなります。

春の風味、味噌の深みでひとつ上の食卓へ



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
一番人気の定番味噌。柔らかくふっ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 **1647**
リフィル 500g
864円(税込)

商品番号 **1646**
カップ 500g
1,080円(税込)

粒味噌 甘口
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。



**うれしい
プライス
ダウン**

商品番号 **1453**
カップ 500g
756円(税込)

商品番号 **1454**
リフィル 500g
648円(税込)

粒味噌 甘口
麹の甘み豊かなコク
山吹こうじ
麹歩合が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おいしさ。



商品番号 **1447**
カップ 750g
1,080円(税込)



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)

粒味噌 甘口
いつもの料理にもっとおいしく
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。

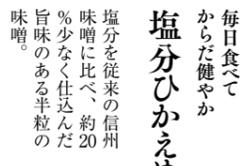


商品番号 **1563**
リフィル 500g
864円(税込)

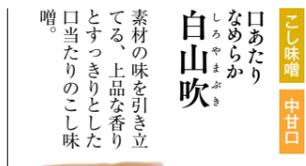


商品番号 **1562**
カップ 500g
1,080円(税込)

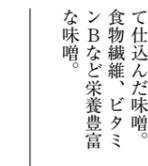
粒味噌 中甘口
1年で最も早く空気が澄んだ大寒の時期に仕込む味噌。1年半の最長熟成期間で芳醇でコク深い味わい。



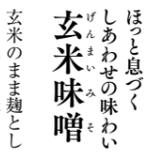
商品番号 **1446**
リフィル 500g
432円(税込)



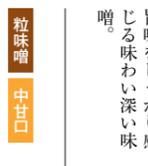
商品番号 **1445**
カップ 500g
540円(税込)



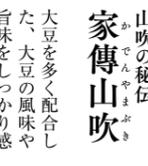
商品番号 **1271**
リフィル 500g
324円(税込)



商品番号 **1270**
カップ 500g
432円(税込)



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)



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)



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)



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)



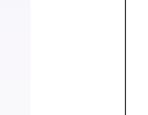
商品番号 **1724**
リフィル 500g
540円(税込)



商品番号 **1723**
カップ 500g
648円(税込)



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)

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。



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。

ご存知ですか。

人気 No.1



初めての方にもおすすめ 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・食材評価制度で、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・食材が対象であり、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。

商品番号 **2639**
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

山吹味噌・醤油セット

一番人気の「コクとかおり」2個に、旨味たっぷりの濃い口醤油を使いやすい300mlの小瓶に入れて詰め合わせました。

商品番号 **2645**
2,754円(税込)
コクとかおり 500g×2 粒味噌 中甘口
生じょうゆ 300ml×2 さいくち



2023年4月
金賞受賞

山吹の待待生「コクとかおり」
甘みが嬉しい13割麹「久左衛門」
山吹の最長熟成期間「大寒仕込み」

ご卒業、ご入学、内祝いなど
新たな門出に、心温まる一品を。

春のご贈答に

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トクです(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

輝きセット 送料込

全国の小売店で常に売上が上位のお味噌3種に、クリームチーズの味噌づけや便利なフリーズドライ味噌汁などをギュッと詰め合わせました。

商品番号 **7128**
特別価格 **5,000円**(税込)
●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
●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)
●味噌かりんとう 140g×1



もらってうれしい定番セット 送料込 NEW

おいしい味噌汁が作れる定番調味料に、忙しい毎日におすすめなフリーズドライ味噌汁を詰め合わせました。キッチンにあると嬉しいセットです。

商品番号 **7141**
特別価格 **5,000円**(税込)
●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



4月中旬以降お届け NEW 春の限定セット 送料込

雪の力でおいしく醸された期間限定「雪中熟成味噌」に、豫約醸造味噌 山吹で作ったフリーズドライ味噌汁を詰め合わせました。

商品番号 **7142**
特別価格 **3,900円**(税込)
●雪中熟成 500g(カップ)×1
●豫約醸造味噌 山吹フリーズドライ味噌汁 ほうれん草×3、きのこ×3、彩り野菜×4



香かセット 送料込

お手頃で人気の味噌2種に、お茶うけやおつまみに嬉しい味噌かりんとうやクリームチーズの味噌づけを詰め合わせました。

商品番号 **7104**
特別価格 **3,500円**(税込)
●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

※オンラインショップでは他にも多くのギフト商品を取り揃えております。

NEW フリーズドライ味噌汁



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 **233365** **化粧箱入り**
彩り野菜/ほうれん草/きのこ
3種×4食入 (3種×各4食)
3,000円 (税込)



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

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 **233351**
3食入
(3種×各1食)
660円 (税込)



特別限定「豫約醸造味噌山吹」使用

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。ちょっとした手土産やプチギフトにもおすすめです。



化粧箱入り
商品番号 **2760** **720ml×3** **3,298円** (税込)

化粧箱入り
商品番号 **2740** **300ml×3** **1,516円** (税込)

化粧箱入り
商品番号 **3033** **720ml×1** **1,026円** (税込)

化粧箱入り
商品番号 **3020** **300ml×1** **432円** (税込)

ギフトに
おすすめ



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。

レシビ 使用醤油
保存料・着色料無添加
丁寧な火入れ
生じょうゆ

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。



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



レシビ 使用出汁
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

写真はイメージです。



写真はイメージです。

作り方

- 鶏肉を削ぎ切りにし、小さめの一口大のサイズにカットする。カットした鶏肉に薄力粉をまぶしておく。
- 味噌照り焼きダレを作る。小さな手鍋で酒とみりんを一煮立ちさせ、火を止めた後に生じょうゆと「久左衛門」味噌を入れて混ぜ合わせる。
- フライパンにサラダ油を中火で熱し、鶏肉を焼く。鶏肉の両面にきれいな焼き色がついたらしじょうゆを加える。鶏肉としじょうゆに火が通ったら、一旦火を止めて余分な油をふき取り、味噌照り焼きダレを大さじ3加える。再び弱火にして全体にダレが絡むまで加熱する。
- ご飯を器に盛り、③を盛り付ける。海苔をちぎって全体に散らし、お好みで少量の山椒を振りかけて風味を加える。



レシビサイト

材料 [2人分]

- 鶏もも肉 ……1枚 (250g)
- 薄力粉 ……大さじ1
- サラダ油 ……大さじ1
- しじょうゆ ……6本
- 焼き海苔 ……適量
- ご飯 ……2杯分
- 山椒 ……適量

味噌照り焼きダレ
(作りやすい分量)

- 酒 ……50cc
- みりん ……50cc
- きび糖 (または砂糖) ……大さじ2
- 生じょうゆ※ ……35cc
- 久左衛門 ……大さじ1と1/2

※カタログ7ページでご紹介しています。

味噌と醤油を組み合わせた照り焼きソースは、味噌が加わることでコク深く、濃厚な味わいです。自家製の「味噌照り焼きダレ」は、その多用途性で料理の可能性を広げます。魚や肉との相性が抜群で、炒め物にも一役買ってくれる万能ダレです。

「きじ焼き丼 味噌照り焼きダレ」
山吹味噌を使ったおいしい味噌料理



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)

粒味噌 **甘口**
甘みと香り
創業家の名跡
久左衛門
きょうざえもん

3kg以上は
送料無料
※こちらの味噌3種のみ
※沖縄県を除く

※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。



送料無料
商品番号 **2555**
1kg×3
5,184円 (税込)

商品番号 **1533**
1kg×1
1,728円 (税込)



送料無料
商品番号 **2658**
1kg×3
5,184円 (税込)

商品番号 **1644**
1kg×1
1,728円 (税込)



送料無料
商品番号 **2352**
1kg×3
3,888円 (税込)

商品番号 **1337**
1kg×1
1,296円 (税込)



蔵出し量り売り

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。

※量り売りは3kg以上も送料がかかります。

山吹こがね
粒味噌 **中旨口**
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。

写真はイメージです。

心弾む春の行楽のお供に

春爛漫、食卓に彩りを



写真はイメージです。



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。

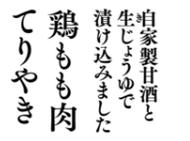
商品番号 **6664** 冷凍 5個入り
540円(税込)
※賞味期限 製造日より1ヶ月



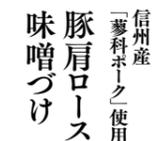
商品番号 **6662** 冷凍
約100g×2本入り
1,100円(税込)
※賞味期限 製造日より2ヶ月



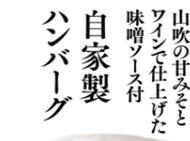
商品番号 **6661** 冷凍
約100g×2本入り
1,100円(税込)
※賞味期限 製造日より2ヶ月



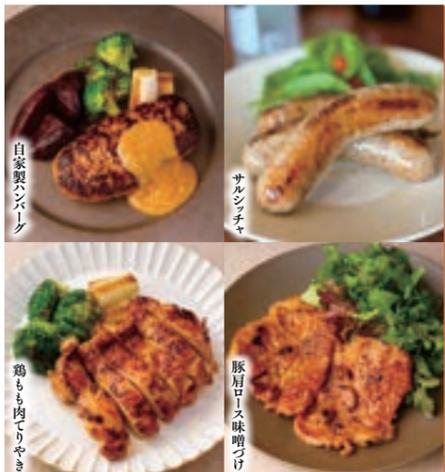
商品番号 **6686** 冷凍
約300g
980円(税込)
※賞味期限 製造日より2ヶ月



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



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



写真はイメージです。

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



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



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



写真はイメージです。

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
1,250円(税込)

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

商品番号 **6653** 冷凍
2,700円(税込)

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



信州の味覚を食卓におやき
モチモチの皮と、たっぷり具材が嬉しい、昔ながらのやさしさ。

商品番号 **6654** 冷凍
1,250円(税込)

野菜菜おやき5個セット

商品番号 **6655** 冷凍
1,250円(税込)

なすおやき5個セット

商品番号 **6656** 冷凍
1,250円(税込)

野菜ミックスおやき5個セット

商品番号 **6657** 冷凍
1,250円(税込)

かぼちゃおやき5個セット

商品番号 **6658** 冷凍
1,250円(税込)

つぶあんおやき5個セット

商品番号 **6134**
160g (ご飯2合分)
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とったお出汁で炊き上げました。



ご飯と炊く
筍ごはん

商品番号 **6131**
80g (ご飯2合分)
500円(税込)
※賞味期限 製造日より10ヶ月

国産の野菜をだし効いたつゆとごま油で炊き合わせました。



ご飯に混ぜる
野沢菜油炒め

商品番号 **6132**
60g (ご飯4合分)
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 (ご飯2合分)
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混ぜご飯の素です。



ご飯に混ぜる
牛しぐれ

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

幻の香辛料
かんずり味噌



地場産の肉厚の唐辛子を雪の上でさらし、これに、糀、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と大寒仕込みと合わせた味噌です。

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。口いっぱいにその香りが広がります。お箸が止まらないういしさです。



おすすめ
しそ味噌



写真はイメージです。

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。



おかず味噌
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、炒め物の味付けにもおすすめです。



信州ジャン



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 (大根、きゅうり、なす) **1,200円**(税込)

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。

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、味噌は凍りませんが同梱可能です。

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。



写真はイメージです。

- 商品番号 **6908** 春みつ 180g **1,450円**(税込)
- 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

信州 木島平村産
はちみつ
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。



写真はイメージです。

- 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

大好評
大寒仕込み使用
クリームチーズの味噌づけ
味噌で漬けこまれた濃厚なクリームチーズは、おつまみ以外にサラダのトッピングなどにもおすすめです。



- 商品番号 **6832**

10袋入(箱詰)
3,200円(税込)

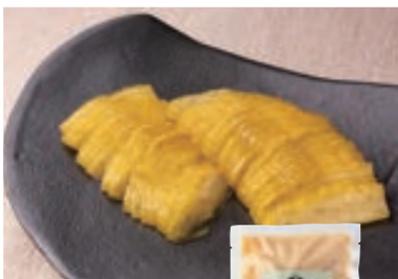
写真はイメージです。

- 商品番号 **6831**

5袋入(箱詰)
1,650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
「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。



写真はイメージです。

- 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

吟醸粕で漬け込んだ
白瓜吟醸粕漬
無農薬栽培された肉厚の白瓜を、長野県佐久市の桶倉酒造さんの吟醸粕で漬け込みました。



写真はイメージです。

- 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
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、体にとってのメリットがとても多い食品です。塩麹はもちろん、甘酒や漬物などのレシピも一緒にお送りいたします。

塩麹・甘酒・漬け物
などのレシピ付き



写真はイメージです。

- 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
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。春らしい暖かい日には冷やしてざるそばに、ちよと肌寒い日には温かいかけそばなどおすすめです。

- クラフト袋入り
商品番号 **6862**
5kg **4,500円**(税込)
- クラフト袋入り
商品番号 **6871**
10kg **8,500円**(税込)

こちらの商品は別送です。

※ご注文の都度精米いたしますので、発送までお時間をいただく場合もございます。



別送品

ぶなの原生林が育む
おいしいお米
ぶなの原生林を抱く、長野県の最北端にあるなぐら高原の麓で育ったお米です。山の栄養をたっぷり含んだ雪解け水はつややかで甘みが強いお米を育てます。古来より水路を大切に守ってきたこの集落で大切に育てられたお米をぜひご賞味ください。



写真はイメージです。

信州飯山産
久保田さんちのお米



ほっこりひと休み

◆**原料はお米のみ**
原料はお米(米麹)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。

◆**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

ギフトにおすすめ

- 商品番号 **6934**
900ml×1 **972円**(税込)

- 商品番号 **6924**
500ml×1 **756円**(税込)

※賞味期限 製造日より1年



- 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



- 化粧箱入り
商品番号 **6938** 900ml×3 **3,300円**(税込)



- 化粧箱入り
商品番号 **6928** 500ml×3 **2,598円**(税込)

化粧箱入り
商品番号 **7770**
お茶うけセット
特別価格 **2,100円**(税込・送料別)

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

お茶うけセット

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

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

味噌かりんとう

こわれ煎餅

味噌煎餅に、ざらめを贅沢に塗しました。

- 商品番号 **7729**
4枚入り **600円**(税込)

※賞味期限 製造日より4ヶ月

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

ざらめ味噌煎餅

ころころ豆



写真はイメージです。

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



ほっとひと息広がる笑顔
味噌屋のお菓子

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

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

ねぎ味噌煎餅



350周年記念グッズのご紹介

おすすめ

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。 ①



商品番号 **0040** 商品番号 **0041**
①アップルレッド 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

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
しいただける少量パックです。
ちょっとした手土産にもぜひご
利用ください。



商品番号 **7132** 半透明プラケース入り **980円**(税込)
●コクとかおり 100g(小袋)×1 ●家傳山吹 100g(小袋)×1
●久左衛門 100g(小袋)×1 ●白山吹 100g(小袋)×1
●山吹こうじ 100g(小袋)×1



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

ぜひ
ご一緒に
どうぞ

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



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



商品番号 **0036** 山吹味噌特製
七味 大辛 **1,080円**(税込)

商品番号 **0035**
七味 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 オンラインショップのご案内

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

※ 酢久商店オンラインショップ

オンラインショップ限定 送料無料セット



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。他の商品と同
梱すれば、さらにおト
クです!



レシピサイトでは豊富な味噌レシピをご紹介します。

※ レシピサイト



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。

※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。

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

ご利用期間 **2025年 3月~5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。

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)



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。

通話料無料



0120-16-4138

24時間受付



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(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!」をよろしくお願ひします。