



三河商事がお届けする暮らしと街のステキ情報

発行日：平成29年11月20日

発行者：三河商事(株)
広報紙委員会



ご意見・ご感想はこちらまで
e-na@mikawashoji.co.jp

e菜通信 vol.23

みかわ散歩道

三河路の名所

カクキュー八丁味噌 (八丁味噌の郷)

登録文化財に登録されている味噌蔵、史料館や作業風景等が見学できます！

- 工場見学■ 所要時間30分
店頭にて受付をお願いいたします。
- ・平日 10:00~16:00まで
毎時00分開始
 - ・土日祝日 9:30~16:00まで
毎時00分、30分開始
ガイド付き見学
(12:30の回はお休み)

◎年末年始のご見学は、お電話にてお問い合わせください。

八丁味噌とは、徳川家康公の生誕地、岡崎城より西へ八丁(約870m)の距離にある八帖町(旧八丁村)で、江戸時代初期からの伝統製法で造られた味噌のことです



↑昔の仕込み風景や大きな味噌桶の展示を見学★普段見れない味噌桶の裏側が見れて感動



↑ガイドさんの丁寧な案内を聞きながら、工場や蔵など色々な場所を見てまわりました♪



味噌ソフトクリーム ¥400(税込)

様々な味噌料理が食べられるフードコート
“八丁村”が今年3月にオープンしたよ♪

味噌桶を眺めながらお食事できる素敵な店内♪



味噌のkokoroとバナラが合わさってキャラメルみたいな味でとってもおいしいよ♡



合資会社 八丁味噌 (カクキュー)
〒444-0923
愛知県岡崎市八帖町字往還通69番地
TEL: 本社 0564-21-0151(代)
工場見学・売店 カクキュー八丁味噌
(八丁味噌の郷)0564-21-1355(代)
売店営業時間: 9:00~17:00
駐車場: 大小駐車場完備
定休日: 年末年始

H P : <http://www.kakukyu.jp>



味噌の香りが強く感じられる夏の見学もオススメ♪



見学後には、八丁味噌のお味噌汁の試飲等ができるよ♪

裏面にてカクキューさんで購入した味噌を使ったレシピを紹介しています

しど三河商事
よううで

9月1日より 三河商事のホームページがリニューアルオープン!



スマホでも見られるようになりました!



※画像ははめ込み合成です。

広報紙ページも健在!
webでもe菜通信が楽しめます。

<http://mikawashoji.co.jp>

三河商事HPはこちら!



Q. オススメスポットでパン屋さんを紹介して下さい(*^^)

A. e菜通信では、これまでにパン屋さんの紹介をしてほしいとの声がたくさん寄せられています!そこで次回3月号では、そんな皆様への期待に応え“パン特集”を計画中です!どうぞお楽しみに♪
※一部を紹介しております。その他、たくさんのご意見・ご感想ありがとうございました☆



ワンポイント・トピック
 ～ カクキューさんのハ丁味噌を使った鍋レシピ ～

材料 (4人分)

- 水 600ml
- 帆立缶 (65g) 3個
- ハ丁味噌 大さじ4
- 粉唐辛子 大さじ1
- 鶏モモ肉 2枚
- 豆板 1/2丁
- 白菜 1/4個
- ネギ 1本
- ニラ 1袋
- 大根 1/4本
- 人参 1/2本
- えのき 1袋
- しめじ 1/2袋



①鍋に水、帆立缶、粉唐辛子を入れて煮る。煮えたらハ丁味噌をよく溶かして入れる。

辛さはお好みで調整して下さいね

②具材は好みの大きさに切り、火の通りにくい食材から順に鍋に入れて煮る。



今回のαは「リゾットです」味噌とチーズの相性はバツグンでした(*^_^*)



今回はこちらを使用しました!
 【国産大豆使用ハ丁味噌】
 800g 1,944円(税込)

完成

カクキューさんのHPには他にも
 おいそうなレシピがたくさんあります♪
 今回はその中のレシピを参考にさせて頂
 いていただきました。ありがとうございました!
 HPアドレスは表面にあります → → →



読者プレゼントクイズ

Q. ハ丁味噌のハ丁とは岡崎城からの距離をあらわしていますが、何mのことでしょうか?
 (答えはe菜通信のどこかにあるよ!)

クイズ正解者の中から抽選で
3名様に **対馬の漁師**さんの
お食事券1000円分をプレゼント!

①お名前 ②ご住所 ③クイズの答え ④e菜通信へのご意見ご感想、取り上げてほしいスポット・トピック等をご記入の上、はがき、FAX、E-mailにて、下記まで応募下さい。

【応募先】

〒471-0024 豊田市元城町2-66
 三河商事(株) e菜通信 係
 FAX 0565-31-6106
 E-mail e-na@mikawashoji.co.jp

応募締切: 平成30年2月20日

前号当選者発表

MILE ONEさん 「お食事券1000円分」

豊田市五ヶ丘 森様
 豊田市西山町 小野様
 みよし市福谷町 後藤様

たくさんのご応募ありがとうございました!

**需要家
 だより** 三河商事

長崎・北海道20人の漁師直営「魚貝酒場」
対馬の漁師

長崎・対馬の漁師さん20人から届く、新鮮な魚貝と、北海道厚岸(あつけし)産の幻の牡蠣を味わいながら対馬の地酒をいただける海鮮居酒屋です!



仲介をいっさい通さず、
 直接対馬の漁師さんから届く
 こだわり抜いた魚貝を
 ぜひお召し上がり下さい!

おすすめ



・対馬の漁師の刺盛り 1,980円

旬なお魚の刺し盛りが出てくるので、日によって内容が変わります!
 この日はイサキやヒラマサなどをいただきました。長野県安曇野で採れたこだわりの本わさびと一緒に食べれば、より一層お魚本来の味が味わえます!

・生かき1個 530円 ・かきの天ぷら4個 900円

「かき小屋厚岸水産」グループのお店なので牡蠣も自慢の逸品です!北海道厚岸の「幻の牡蠣」ぜひご賞味下さい!
 身が大きくてぶりぶり!噛むとエキスがじゅわっと広がります!



対馬唯一の酒蔵『河内酒造』の地酒も取り揃えています!



・赤ハタの姿煮つけ 大1,480円 小980円



・本日の焼魚 780円～
 この日はサバをいただきました♪
 内容はスタッフさんまで!!



長崎の郷土料理をアレンジ
・名物陶板焼き 1,980円



その日の仕入れ状況に応じた魚貝の5点盛りです。お席のコンロで調理して、パーベキュー感覚で召し上がれます。熱々をみんなて食べたい!



宴会のご予約も承っております。20名様より貸切もOKです。忘年会にオススメです!



住所 豊田市元城町2-8-1 成田ビル
 TEL 0565-63-5373
 営業時間 17:00~24:00
 定休日 月曜日
 駐車場 提携駐車場 無料50台

弊社LPガスをご使用のお客様、本紙でお店を紹介しませんか? 掲載は**無料**です。どしどしご応募ください! ご希望のお客様はお気軽に下記までご連絡ください。(ご希望に添えない場合もございますので、ご了承ください。) E-mail: e-na@mikawashoji.co.jp TEL: 0565-31-0774 三河商事(株) e菜通信係まで

