



大地の収穫号

発酵への挑戦
・季節の味噌「醸」
・生きている味噌の
ふた紙を一新

大奉仕価格!!
ハッピーセット

新企画 新春初荷承ります

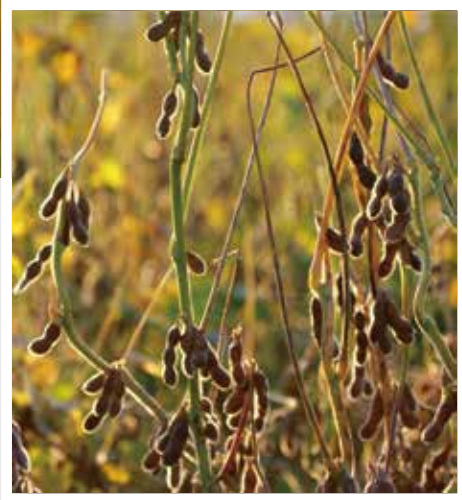
料金後納

ゆうメール

【差出人】DMS INC.
〒338-8507
さいたま市桜区田島8-3-29
【還付先】
〒950-3321
新潟市北区葛塚3119
山田醸造株式会社内 DMS INC.



新潟コシヒカリ米の収穫



大豆の稔り

酷暑の夏を乗り越えて

連日の猛暑で「例年どおり」が通じなくなった物に、大地が育む植物の生育があります。主食の米にいたっては「令和の米騒動」と呼ばれました。米を主原料とする味噌、あま酒などの発酵食品においても、長く続いた酷暑から厳しい影響をうけました。当たり前の変わらぬ製品づくりに、日頃の発酵技術を総動員した夏でした。

豊かな稔りで発酵に挑戦

シリーズ 8

農家さんたちの努力の甲斐あって、昨年以上の収穫だった新潟。

今季、皆様にお届けするイチオン味噌は、全国鑑評会用の味噌2タイプが選ばれました。蔵人が原料・配合・熟成方法と、こだわりの技術を詰め込んだ特別仕込みです。味は、麴歩合が12割程度の甘口で、新潟産コシヒカリを良い靴に仕上げました。大豆も皮をむいて仕込む手法を取り入れることで、なめらかな舌ざわりに仕上がっています。季節の味噌「醸」と命名。カップの蓋ラベルは、和紙に黒箔で商標「やま弥」を施し、「生きている味噌」シリーズを一新してのお披露目です！



6代目と若手職人の2タイプ

アルコール添加なく、発酵が続く”生きたまま”を



生きている味噌 **醸白**

若手職人が熟成を進めるために大豆麴造りに力を入れた一品。12割靴で塩分11%と甘めの白です。野菜いっぱいの味噌汁はもちろん、お料理に使いやすい逸品

500g **¥1,647**
1kg(ゴム縛り) ¥3,294→ **¥3,130**



生きている味噌 **醸赤**

六代目が「蔵付き酵母」の香りと綺麗な赤色にこだわりました。13割靴のコシヒカリ靴で、フルーティーな香りのする特製味噌。魚介の味噌汁や、生みそがおすすめ！

500g **¥1,890**
1kg(ゴム縛り) ¥3,780→ **¥3,591**



500gカップ 各1ヶ(計2ヶ) **¥3,537**



500gカップ 各2ヶ(計4ヶ) **¥7,074→ ¥6,720**

送料無料



500gカップ 各3ヶ(計6ヶ) **¥10,611→ ¥9,550**

送料無料

賞味期限:180日
表示価格は、すべて消費税込みです。

~12月22日(日)まで **5,400円** 以上で **送料無料**

マークは送料のほかにクール代¥220かかります。

地域によっては送料を頂戴します。



牡蠣の味噌バター炒め

【材料】

- 牡蠣 15粒 (200g)
- オリーブオイル 大さじ1
- にんにく 1片
- バター 10g
- 生きている味噌「炒」 大さじ1.5
- ほうれん草 1束

【作り方】

1. フライパンにオイル、スライスにんにくを熱し、香りを移す。
2. よく洗って水気を切った牡蠣を加え、プリプリしてきた頃、分離し始めた汁で「炒」をときながらの全体にあわせる。
3. バターを合わせ、ソテーしたほうれん草と器に盛り付ける。



..～生きている味噌【酵母篇】～..

発酵のかなめである酵母。山田屋は、130年続く蔵にずっと棲み続けている酵母を独自に分離し、蔵人が培養し続けることで護り継ぎ、独自のフルーティーな香りや旨味のある味噌に仕上げています。この「蔵付き酵母」の活動を止めずに、掘りたてをお届けするのが「生きている味噌シリーズ」です。

一般的な市販の味噌は、酵母の活動を止めるために、アルコール(酒)を添加したり、火入れをすることで殺菌をしたりしています。余分なものを加えない、味噌本来の香りや味をお楽しみください。「炒」「麗」「熟」と季節の味噌「醸」が、生きている味噌シリーズです。バリエーションを取り揃えることで、お味噌汁はもちろん、モロキュウや洋食の隠し味にも使えます。



そう
炒 【220g】

新潟産コシヒカリの15割みそ。塩分10.5%。大豆の1.5倍の米で米の甘みを存分に出した甘口。香り豊かな発酵中のみそは、様々な料理のシーンに重宝間違いなしの逸品。

500g
バルブ付きカップ **¥1,566**
1kg (ゴムしばり) **¥3,132 → ¥2,975**



れい
麗 【220g】

蔵の大樽の中、淡麗色に仕上げフルーティーな香りの「麗」。新潟産コシヒカ리를 糀にし、うま味の多い新潟特産大豆のやさしい甘みと華やかな香りが子供たちの大好きな10割味噌です。

500g
バルブ付きカップ **¥1,566**
1kg (ゴムしばり) **¥3,132 → ¥2,975**



じゆく
熟 【220g】

THE 越後みそと評される「熟」。10割糀の赤琥珀色は、コクが深く、蔵付き酵母が醸す芳醇な香りは、味噌好きの方々の圧倒的支持をいただいています。「熟」こそ発酵の賜物です。

500g
バルブ付きカップ **¥1,809**
1kg (ゴムしばり) **¥3,618 → ¥3,437**

スタッフ
おすすめ



豪農

新潟米コシヒカ리를 糀にし、たんぱく質の多い新潟特産大豆で仕込みました。蔵付酵母が醸し出す、深いコクと豊かな香りが大好評です。

300gカップ **¥810** 500gカップ **¥994**
1kg袋 **¥1,868 → ¥1,775**
3kg (ゴム縛り) **¥5,605 → ¥5,045**



延齢

新潟米と新潟特産大豆で仕込みました。塩はミネラルが多くマイルドな伯方の塩を使用することで、やさしい塩味です。米糀の甘味が人気です。

300gカップ **¥518** 500gカップ **¥648**
1kg袋 **¥1,134 → ¥1,077**
3kg (ゴム縛り) **¥3,402 → ¥3,062**



延齢 【220g】

舌触りなめらかな延齢のこしタイプです。

1kg袋 **¥1,188 → ¥1,129**
3kg **¥3,564 → ¥3,208**
(ゴム縛り)



糀みそ

10割タイプの淡色越後みそです。

1kg袋 **¥745**
1kg袋×3 **¥2,236**
1kg袋×5 **¥3,725**

賞味期限:180日

表示価格は、すべて消費税込みです。

～12月22日(日)まで **5,400円** 以上で

送料無料

マークは送料のほかにクール代¥220がかかります。

地域によっては送料を頂戴します。



パンに塗る 野菜の発酵ソース



Bread Dip Cozy たまねぎ
 玉ねぎの旨味が存分に感じられます。シーフードや鶏肉へDipがおすすめです。

原材料
 玉ねぎ(国産)、米糀、人参、ひよこ豆、トマト、セロリ、食塩、ローリエ

賞味期間 90日
 内容量 110g

¥994 クール代 ¥220



Bread Dip Cozy とまと
 トマトの酸味が、食欲をそそります。チーズとの相性がバツグンです！

原材料
 玉ねぎ(国産)、米糀、人参、大豆、セロリ、トマトペースト、食塩、ローリエ

賞味期間 90日
 内容量 110g

¥994 クール代 ¥220

まとめてお得



Bread Dip Cozy
 組み合わせ 5袋セット

¥4,970 → **¥4,200** クール代 ¥220



Bread Dip Cozy
 お試しセット 各1袋

¥1,988 → **¥1,800** クール代 ¥220



浮き糀 あま酒

お米こそ命。
 もち米の王様「こがねもち米」のさわやかな甘みをこうじ粒が潰れないように手詰めをした、つぶつぶあま酒が山田屋の特長です。もち米が秘める甘味を糀菌が引き出してくれる、これが糀の発酵パワー。免疫力をアップしたり、疲れや便秘を解消したり、お肌の調子がいいみたいと、そんなうれしいお声をたくさん頂いています。ノンアルコールなので妊婦さんや、体調のすぐれないご高齢の方へのプレゼントにもおすすめです！

賞味期限 720ml瓶 **¥972**
 開栓前は常温で90日です。
 開栓後は要冷蔵でお早めにお召し上がり下さい。 180ml瓶 **¥447**

生の米こうじ【冷凍】



糀づくり130年の山田屋が手作業で、国菌アスペルギルスオリゼを新潟産コシヒカリ米に育てました。こだわり製法は、米内部に糀菌を育て、酵素力の高い糀にすること。使い切りサイズを冷凍でお届けします。

新潟コシヒカリ米糀 300g
¥747 クール代 ¥220

※ 混載の場合は冷蔵となります。
 届いたらすぐ冷凍保管して下さい。
 賞味期限:30日

表示価格は、すべて消費税込みです。



~12月22日(日)まで **5,400円** 以上で **送料無料**

マークは送料のほかにクール代¥220がかかります。

地域によっては送料を頂戴します。

~12月22日(日)まで 5,400円以上で **送料無料**

マークは送料のほかにクール代¥220かかります。

地域によっては送料を頂戴します。

米こうじを発酵に

ヘルシーでマイルドを食卓に



日本の発酵調味料の代表格「醤油」。新潟コシヒカリ米糀を原料にくわえて、天然熟成させた後ぼたりぼたり。。。と絞ったNEW醤油はやさしい味わいばかり。

KS5 200ml

国産丸大豆醤油を米糀で二段仕込み生きている醤油

150ml **¥680**
300ml **¥1,360**

KS5d 200ml

国産だしを一晩抽出。沖縄黒砂糖使用のだし醤油。

150ml **¥907**
300ml **¥1,814**

K10d 200ml

米糀と大豆の新潟らしい新しい調味料のだしタイプ。

150ml **¥794**
300ml **¥1,588**

スタッフおすすめ

賞味期限:90日

塩こうじ

醤油こうじ

納豆や生卵など醤油の代わりに。肉や魚の漬け床等、料理作りに。

140g瓶 **¥648**

生野菜をザクザク切って即席浅漬けがすぐ完成。お刺身と和えて酒の肴に

140g瓶 **¥594**

たまねぎ麴

「和風コンソメ」と別名が表すように、和・洋・中の様々な料理で活躍します。

140g瓶 **¥994**

スタッフおすすめ



賞味期限:90日

賞味期限:90日

賞味期限:60日

Various usages

醤油民族の日本人ならではの使い分けの提案です 賞味期限:365日

卓上醤油 華

塩辛いから美味しいお醤油へ。つけたりかけたりで、素材の味を楽しめるタイプです。老若男女みんなが集う食卓に。

150ml瓶 **¥432**
500mlベット **¥562**
1ℓベット **¥799**

本醸造醤油 醇

大豆と小麦の賜物。旨味は昔ながらの芳醇な風味と香りの醤油に仕上げた逸品。山田屋の本醸造醤油です。お料理のベースに。

1ℓベット **¥605**

料理用醤油 料理人

食材に火が通ったらひと回し。淡色のお料理はうまい！だし巻き卵、煮っころがし、炊き込みご飯も。これ一本でピタッと味が決まります。

500mlベット **¥713**
1ℓベット **¥1,015**

5倍希釈 つゆ

味の深みがひと味上。温まる麺類に重宝します。にんにく、生姜等を漬け込んで、焼肉のたれにも。

500mlベット **¥713**
1ℓベット **¥1,015**



新企画

来年のこと鬼に笑われるかな？

初荷限定

(令和7年1月6日発送)



こいつあ春から縁起がいいなあ～

新しい年の初出荷でお送りします。新年初の味噌醤油。開けたての調味料で、味噌汁やお醤油でスタートしましょう。



竹セット

醤油 国産味噌
500mlと4カップ
・豪農 500g×2
・延齢 500g×2
・つゆ 500ml×1
・華 500ml×1
・料理人 500ml×1



¥5,270 → **¥4,900**

松セット

醤油 国産味噌
1ℓと6カップ
・豪農 500g×3
・延齢 500g×3
・つゆ 1ℓ×1
・華 1ℓ×1
・料理人 1ℓ×1

送料無料

¥7,754 → **¥6,980**

スタッフおすすめ



雪国ぶた味噌ステーキ

この厚さに大満足!! 脂のおいしさ格別!! 新潟のブランドヨーグルトのホエイを餌に広大な自然の中でストレスなしで育ったブランド豚 純白のピアンカのステーキ。新潟仕込の味噌と甘酒で漬けた味噌ステーキは、肉質柔らかで深い味わいです。ノンオイル焼きのヘルシーな焼き方は好評。雪国ぶた味噌ステーキの焼ける香りがしてきたら、ワインの栓を抜いて、雪降る新潟を思い浮かべながら、今宵をお楽しみください。



1枚 (150g)

¥1,058

ご希望の枚数でセットいたします。



いくら醬

職人のこだわり醤油といくらが出会いました。いくらがこぼれるほどの丼にしても、寿司にしてもいからの旨みと醤油の風味が醸す美味極まる逸品です。10月下旬の最適時期にとれた鮭から活きのよいいくらを吟味したいからの醤油漬をご賞味ください。



いくら醬 (びしお) 170g瓶

¥3,996

サーモン香味漬

網にのせて焼き始めると、香ばしい味噌の香り。これだけでご飯一杯軽くイケちゃいます。表面にサーモンの脂がジュワジュワと。サーモンの脂と味噌が一体になったまろやかな味。上品にして敷居の高すぎない味は日本酒にも白ワインにもピッタリ。自分ご褒美“プチ贅沢”におすすめです。ノルウェー産トラウトサーモン使用。



トラウトサーモン香味漬 2切
¥2,495

トラウトサーモン香味漬 5切
¥5,773

送料無料

表示価格は、すべて消費税込みです。

～12月22日(日)まで **5,400円** 以上で

送料無料

マークは送料のほかにクール代¥220がかかります。

地域によっては送料を頂戴します。

山田屋からの ハッピーセット

送料無料

6,428円が
4,000円

- ・雪国ぶた味噌ステーキ 1枚
- ・生きている味噌「麗」500g
- ・生きている味噌「熟」500g
- ・浮き麴「あま酒」180ml
- ・卓上醤油「華」150ml



浮き麴 あま酒
180ml瓶

米糀ともち米だけで造った米粒残る甘酒です。寒い夜に豆乳、牛乳割りのホット甘酒や、暖かい部屋でのフルーツジュースは体も心も喜びます。

卓上醤油「華」
150ml瓶

塩分ひかえめだから、刺身や生たまご、納豆、餃子、おひたしに…。なんにでも、つけたりかけたり。お寿司こそ、ネタのおいしさが味わえるお醤油です。

雪国ぶた味噌ステーキ 150g

あまい脂身でジューシーな肉質は、格別！ヨーグルトのホエイで育ったブランド豚を新潟米仕立てのみそ床に漬けたステーキです。大満足の一枚は、ご馳走に、気軽な一皿にも。

生きている味噌「麗」
500gカップ

新潟米コシヒカリで作った糀がたっぷり。甘口の生きている味噌です。「熟」とW使いで、甘味とコクの両方が豊かな味わいの味噌汁にしますよ。

生きている味噌「熟」
500gカップ

味噌好きにはたまらない旨味の味噌です。コクが深く、発酵を存分楽しめるタイプです。各種料理の隠し味に永久欠番です。

表示価格は、消費税込みです。

～12月22日⑩まで **5,400円** 以上で **送料無料**

マークは送料のほかにクール代¥220かかります。

地域によっては送料を頂戴します。

■ご注文は

～12/22⑩ 5,400円以上お買い上げの送料

右図の 地区は、送料無料。
北海道・北東北・中国・四国・九州 は、330円、
沖縄 は、1,800円の送料がかかります。



通常送料のお知らせ

- ◆送料
- 北海道 1,870円 北東北 1,320円
 - 南東北・関東・信越・北陸 1,100円
 - 中部・関西 1,210円 中国 1,450円
 - 四国 1,570円 九州 1,690円 沖縄 3,410円

◆クール代

送料のほかに 220円 のマークが付いている商品はクール料金 (220円) がかかります。

- ◆コレクト手数料
- 10,000円未満 330円
 - 30,000円未満 440円
 - 30,000円以上 660円



インターネットでのご注文

<https://www.e-misoya.com>

クレジットカードや AmazonPay, auPay, PayPay がご利用できます。



メールでのご注文

hana@e-misoya.com

お名前、ご住所、郵便番号、電話番号を忘れずにお書きください。ご進物の場合、ご指示ください。

FAXでのご注文

FAX用紙をご利用ください。
FAX 025-387-2135

郵送でのご注文

お名前、ご住所、郵便番号、電話番号を忘れずにお書きください。ご進物の場合、ご指示ください。

電話でのご注文

平日・土曜日 9:00~17:00
TEL 025-387-2005

■お支払いは

- コンビニ振込 (郵便局可) かコレクト便 (代金引換) をお選び下さい。
- 振込用紙を商品と一緒に送ります。お送りした商品をご確認の上、お近くのコンビニ・郵便局からお支払下さい。手数料弊社負担。
- 先様送りのご注文のみは商品の発送後、郵送にて請求書をお送りします。
- コレクト便はクロネコヤマトで商品をお届けの際、代金を配達員にお支払下さい。
- コレクト手数料、330円～ (税込) はご負担下さい。

山田屋は簡易荷造りを心がけています

- 包装・のし紙・スーパーバック(大10円) 紙袋(小33円、大55円)をご用意しています。
- 荷姿によっては、送料や箱代が変更になる場合があります。

ご用命を心よりお待ち申し上げます

山田醸造株式会社 〒950-3321
新潟県新潟市北区葛塚3119
表示価格は、すべて消費税込みです。

味噌

生きている味噌
醸(赤・白)

スタッフ
おすすめ



500gカップ各1ヶ(計2ヶ) **¥3,537**

生きている味噌
炒・麗・熟



炒 500g × 2 麗 500g × 1
熟 500g × 1 **¥6,057** 送料無料
500g カップ各2ヶ(計4ヶ) **¥9,882** 送料無料

新潟米仕込みそ
延齡



300gカップ
4ヶ **¥2,274** 6ヶ **¥3,110**
500gカップ
4ヶ **¥2,592** 6ヶ **¥3,888**

新潟コシヒカリ糀みそ
豪農



300gカップ
4ヶ **¥3,240** 6ヶ **¥4,860**
500gカップ
4ヶ **¥3,974** 6ヶ **¥5,962** 送料無料

生きている味噌
醸(赤・白)



500gカップ各2ヶ(計4ヶ)
¥7,074 → **¥6,720** 送料無料
500gカップ各3ヶ(計6ヶ)
¥10,611 → **¥9,550** 送料無料

生きている味噌
熟・麗



各750gずつ(ゴムしばり)
計1.5kg **¥5,063** → **¥4,557** 送料無料

今季限定
ハッピーセット



・雪国ふた味噌ステーキ1枚
・生きている味噌「麗」500g
・生きている味噌「熟」500g
・浮き麹「あま酒」180ml
・卓上醤油「華」150ml 送料無料
¥6,428 → **¥4,000** 送料無料

ベストセクション
豪農・延齡



300gカップ
各2ヶ(計4ヶ) **¥2,657**
各3ヶ(計6ヶ) **¥3,985**
500gカップ
各2ヶ(計4ヶ) **¥3,283**
各3ヶ(計6ヶ) **¥4,925**

醤油

<1ℓ>

スタッフ
おすすめ



卓上醤油「華」

1ℓ×3本 **¥2,398**
1ℓ×6本 **¥4,795**



料理醤油「料理人」

1ℓ×3本 **¥3,046**
1ℓ×6本 **¥6,091** 送料無料



めんつゆ「つゆ」

1ℓ×3本 **¥3,046**
1ℓ×6本 **¥6,091** 送料無料



彩紫1ℓ

つゆ・華・料理人1ℓ各1本(計3本) **¥2,830**
つゆ・華・料理人1ℓ各2本(計6本) **¥5,659** 送料無料

<500ml>



卓上醤油「華」

500ml×3本 **¥1,793**
500ml×5本 **¥2,970**



料理醤油「料理人」

500ml×3本 **¥2,246**
500ml×5本 **¥3,726**



めんつゆ「つゆ」

500ml×3本 **¥2,246**
500ml×5本 **¥3,726**

スタッフ
おすすめ



彩紫500ml

つゆ・華・料理人各1本(計3本) **¥2,095**
つゆ1本・華3本・料理人1本(計5本) **¥3,272**

表示価格は、すべて消費税込みです。

～12月22日(日)まで **5,400円** 以上で

送料無料

マークは送料のほかにクール代¥220かかります。

地域によっては送料を頂戴します。

甘酒・糀

スタッフ
おすすめ



720ml×12本
¥11,664
720ml×6本
¥5,832

送料無料



720ml×2本化粧箱 **¥2,376**
720ml×3本化粧箱 **¥3,348**



180ml×3本 **¥1,341**
180ml×6本 **¥2,683**



300g×3セット
¥2,242→
¥2,130

300g×5セット
¥3,737→
¥3,363

発酵屋のごちそう (詰め合わせ承ります。ご相談ください。)



雪国ぶた味噌ステーキ 4枚セット
¥4,234



雪国ぶた味噌ステーキ 6枚セット **¥6,350**
8枚セット **¥8,467**

送料無料

スタッフ
おすすめ



いくら醬 中瓶2個セット **¥8,208**
いくら醬 中瓶3個セット **¥12,204**

送料無料



トラウトサーモン香味漬 2切 **¥2,495**
5切 **¥5,773**

送料無料

ギフトセット



元気家族
延齢 300g
あま酒 180ml×2
華 500ml
料理人 500ml **¥3,119**



穂のひびき
花みそ 1kg
家伝みそ 1kg
華 500ml
料理人 500ml **¥3,240**



蒲原だより
延齢 1kg
豪農 1kg
華 500ml
料理人 500ml **¥4,709**



豊栄日和
熟 500g
麗 500g
醤油こうじ140g
たまねぎ麴140g
華 500ml
料理人 500ml **¥6,723**

送料無料



葛塚音頭
花みそ 1kg×2
華 1ℓ
料理人 1ℓ **¥3,737**



雁の里
延齢みそ 1kg
家伝みそ 1kg
華 1ℓ
料理人 1ℓ **¥4,169**

スタッフ
おすすめ



発酵職人
豪農みそ 1kg
華 1ℓ
料理人 1ℓ
あま酒 180ml×2 **¥5,009**

- 包装・のし紙
- ・包装・のし(表書、名入れ)対応します。
- ・紙袋(小 33円、大 55円)



- 詰め合わせ
- ・ご希望の詰め合わせを申し受けます。ご相談ください。

表示価格は、すべて消費税込みです。

～12月22日(日)まで **5,400円** 以上で **送料無料**

マークは送料のほかにクール代¥220がかかります。

地域によっては送料を頂戴します。

御注文書

FAX:025-387-2135

● 注文書の受信確認が(必要・不要)です。 [返信 FAX :]

- ご依頼主・お届け先のお名前及び電話番号は、必ずご記入下さい。
- 今まで弊社よりお届けしたことがある場合、住所のご記入は不要です。変更の場合のみご記入下さい。
- 簡易包装をモットーとしています。包装・熨斗等のご要望はお書き添え下さい。

ご依頼主	ふりがな お名前	〒	ご注文内容
	様	TEL:	
希望日時： 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()			

お届け先 ①	ふりがな お名前	〒	ご注文内容
	様	TEL:	
希望日時： 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()			

お届け先 ②	ふりがな お名前	〒	ご注文内容
	様	TEL:	
希望日時： 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()			

お届け先 ③	ふりがな お名前	〒	ご注文内容
	様	TEL:	
希望日時： 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()			

お届け先 ④	ふりがな お名前	〒	ご注文内容
	様	TEL:	
希望日時： 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()			

お届け先 ⑤	ふりがな お名前	〒	ご注文内容
	様	TEL:	
希望日時： 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()			