

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.

米の花

豆
の
ま
通
信

発酵に挑戦(シリーズ10)

7,560円以上
お買い上げで
送料無料

お歳暮特別セット

日本の米事情が大きく変化した一年でした。春の田植えの時期に新潟平野の水鏡の田んぼをご紹介し、今回は、夏に咲いていた「米の花」です。暑い夏、空中の恵みを受け、米の精の命の営みが一粒のお米になります。大自然とお百姓さんのお陰を、おいしい味噌へと受け継ぎます。

発酵に挑戦

味噌の味を数値化、米市場の行末は…

We love fermentation

シリーズ 10

味噌の味を数値化

日本海に面した豊かな新潟。米を使った発酵食品の代表格「味噌」を産学連携で数値化を進展させて「新潟味噌」の仕組づくりに挑戦中。新聞、テレビニュースに取り上げてもらいました。地元大学に、講義に伺います。



小学生～海外へ

地元小学校2年生、6年生が発酵の勉強や地元産業を考える勉強のお手伝いしています。子供たちの豊かな発想には、ビックリさせられます。また、週末の仕込み体験やインパウンドのお客様に新潟の代表的な発酵食品の見学会を催し、欧米人の興味の深さには目を見張ります。



日本のコメ問題

物価高騰の状況下、日本の米事情も難しくなっています。主食米にとどまらず、加工米の生産体制、価格が大きく変わろうとしている昨今に、加工米業者としての視点をと「NHKスペシャル」、「NHKニュースウオッチ9」取材をいただきました。



ご紹介いただきました

月刊「Komachi」の
2025年版最強ご飯のおとも
ブランド豚を贅沢
に！風味豊かな
味噌が決めて
とご紹介いた
だいています。



工場長 早川です。私が味噌造りでこだわっているところは、沢山ありますが、
米糀を育てる工程に、一番心を砕きます。生きている糀菌は、子供を育てると一緒に
温度、湿度はもちろん、酸素をうまく送り込んでやるのがとても肝心なのです。
米糀は水分を求めて育っていきますので、蒸かした米に傷をつけるように手入れをし、
米の中に糀菌が入っていくよう「美味しくなあ〜れ」と念じながら手入れをします。
私達が作った味噌を美味しかったとお声を頂いたとき
我が子が褒められた気がして、とてもうれしいです。



味噌

生きている味噌

- ・クール便でお届けします。到着後は、必ず冷蔵、可能でしたら冷凍保存ください。
- ・ご注文を頂いてから、大桶から直接、ビニールに袋詰(ゴム縛り750g〜)します。
- ・400gカップは、呼吸ができるバルブカップを使用しています。

熟成中の酵母・糀菌・酵素の生きている味噌の美味しい部分を、掘り出してお届けします。
味噌の発酵は、糀菌が作りだしたアミラーゼという酵素が、米をブドウ糖にすることから
始まります。ご飯を噛んでいると甘くなるのと同じ働きです。このブドウ糖がオリジナル
酵母たちの餌となって、香り、旨味・深い味わいなど美味しくしてくれます。

山田屋は、お手元に届き可能でしたら、密封して冷凍保存をオススメしています。

醸

十分な発酵で深い
赤味の色合いに
仕上げました。
熟成により、重厚な
旨味と深い香りを
醸しだします。



醸 赤
1kg
通常価格
¥8,321→
¥3,800

スタッフ
おすすめ

熟

十分な発酵で深い
赤味の色合いに
仕上げました。
熟成により、重厚な
旨味と深い香りを
醸しだします。



500g
1kg(ゴム縛り) ¥3,780→
¥3,591

¥1,890

400gバルブカップ 1kg(ゴムしぼり)
¥1,750 ¥3,888→
¥3,694

麗

人気の淡麗色に仕上げ、
華やかな香りが特徴です。
米糀の甘みが広がる
マイルドな味わいは
どんな食材とも
マッチします。

400gバルブカップ 1kg(ゴムしぼり)
¥1,507 ¥3,132→
¥3,181



豪農

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

200gカップ ¥691 400gカップ ¥998
800g袋 ¥1,782→**¥1,693**
2.4kg(ゴム縛り) ¥5,346→**¥4,811**



延齢

舌触りなめらかな
延齢のこしタイプ
です。

800g袋 ¥1,199→**¥1,139**
2.4kg ¥3,596→**¥3,237**
(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**

クール代無料

送料無料 特別割引セット

生きている味噌 深薫『熟』・淡色『麗』
各々バルブ付カップ400g×3の6カップセット

お歳暮最適商品



送料クール代弊社負担

Just price

¥9,771→**¥9,000**

来年の米事情が不安ですが、今だから
味わえる昨年の稔と熟成を
ご堪能ください。

お正月に帰省した子供たちにお裾分け。
お友達にコシヒカリ米の味噌で一年の
お礼って洒落てません？

新潟コシヒカリ米『豪農』・『延齢』

各々カップ入400g×3ヶずつの6カップセットを2箱



×2箱

1箱には、「豪農」が3ヶ、「延齢」が3ヶ入ったものを
2箱にしてお届けです。包装が必要のお申付下さい。

送料
無料

Just price

¥9,682→**¥9,000**

表示価格は、すべて消費税込みです。

将 西 油

外国から日本の空港に降り立つと、なんとなく醤油の香りがするのだそうです。そういえば、外国の空港によって、その国独特の匂いがある気がします。それくらい、日本人が醤油を大切にしているということでしょうね。

醤油民族の日本人だからの使い方があるはず…。

山田屋は、卓上でつけたりかけたりするTable Soysauceと調理台でよく使うCooking Soysauceの使い分けをご提案します。

表示価格は、すべて消費税込みです。

送料 無料 特別割引セット

500ml彩紫 5本箱詰を3箱で特別価格 さらに **送料無料**



我が家の定番を
子供たちと
親戚、お友達に

つゆ1本・華3本・料理人1本
500mlペット **¥3,353 × 3箱**
→ **¥9,980**

1ℓ彩紫 3本セット × 2箱と

卓上醤油「華」1ℓ × 6本で特別価格 さらに **送料無料**

→ **¥9,980**



つゆ・華・料理人 各1本
1ℓペット

¥2,873



華1ℓ
ペット6本 **¥5,054**

今年のお礼に…や
お歳暮、おすそ分け
そして、我が家用。

包装が必要時、お申し付けください。

卓上醤油 **華**

令和5年 日本醤油技術センター 理事長賞 受賞
令和7年 新潟県味噌醤油工業協同組合 理事長賞 受賞

塩辛い醤油から美味しいお醤油へ。
本醸造醤油を鰹節系だし汁で割り加えて旨味をアップした卓上用に最適のお醤油です。
つけたりかけたり、素材の味を活かした醤油味が楽しめます。舌感育つ小さいお子様から、塩分が気になるみんなが集う卓上に、最適なお醤油です。

150ml瓶 **¥447**
500mlペット **¥589**
1ℓペット **¥842**



卵かけご飯



カルパッチョ



胡瓜のじゃばら漬



ローストビーフ



料理用醤油 **料理人**

「料理人がなかったら、味が決まらない！」
そう話す料理好きの方が続出です。
素材に火が通ったらひと回し。淡色仕上げのお料理は美しく見え、本当に美味しい！！
だし巻き卵、茶わん蒸し、煮っころがしも
きんぴらごぼう、炊き込みご飯も。これ一本でピタッと味が決まります。

500mlペット **¥713**
1ℓペット **¥1,015**



野菜の揚げたし



煮物



炊き込みご飯



牛肉の大根煮



本醸造醤油 **醇**

山田屋の基本です。
昔ながらの本醸造醤油。

1ℓペット **¥648**



5倍希釈 **つゆ**

味の深みがひと味上
温まる麺類に重宝です。
にんにく・生姜等を漬込
んで焼き肉のたれにも。

500mlペット **¥713**
1ℓペット **¥1,015**





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。もち米の甘味を糀菌が
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、
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娠さんや、
体調の優れない高齢の方への
プレゼントにもおすすめです！

賞味期限
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 720ml瓶
¥447 ¥972

あま酒定期便について

送料 無料 隔月あま酒 720ml 12本
通常価格 ¥11,664 **¥11,016** + 送料~~無料~~※
1日または、15日前後に一か月置きのお届けです。

毎月あま酒 720ml 6本
通常価格 ¥5,832 **¥5,670** + 送料

毎月あま酒 720ml 4本
¥3,888 + 送料

- 送料、お支払い方法
など詳細は、お気軽にご相談ください。
 - 定期便の休止、配達日の変更などお気軽に
お申し付け下さい。対応いたします。
- ※北海道、北東北、中国、四国、九州は¥330、沖縄は¥1,800をご負担ください。

新潟コシヒカリ米 生糀

賞味期限:30日



糀づくり130年の山田屋が、国菌アスペルギルスオリゼを手作業で新潟産コシヒカリ米に育てました。
こだわりは、米内部に糀菌を育て、酵素力の高い糀に育てること。糀力を損なわぬよう冷凍でお届けします。
※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。

新潟コシヒカリ米糀
300g **¥747**



新潟コシヒカリ米糀
300g×3セット
¥2,242→

¥2,130



新潟コシヒカリ米糀
300g×5セット
¥3,737→

¥3,363

新潟コシヒカリ米 糀製品

賞味期限:90日



醤油こうじ
140g瓶
¥648

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。



塩こうじ
140g瓶
¥594

生野菜をザクザク
切って即席漬
が完成。お刺身と
和えて酒の肴に。



たまねぎ麴
140g瓶
¥994

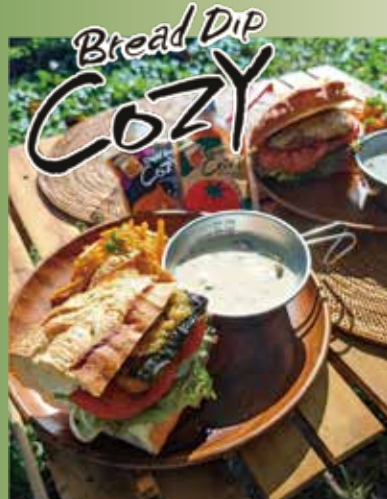
別名「和風コンソメ」
が表すように、
和・洋・中の様々な
料理で活躍します。

表示価格は、すべて消費税込みです。

米こうじを発酵に

ヘルシーでマイルドを食卓に

賞味期間 90日



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

内容量 110g **¥994**



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！

内容量 110g **¥994**

●お試しセット 各1袋
¥1,988→**¥1,800**

スタッフ
おすすめ



組み合わせ 5袋セット

¥4,970→**¥4,200**

いくら醬

職人のこだわり醤油といくらが出合いました。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



雪国ぶた味噌ステーキ

ご希望の枚数でセットいたします。
1枚 (150g)

¥1,058



この厚さに大満足!! 新潟のリッチな飼料と広大な自然の中で育ったブランド豚「純白のピアンカ150g」のビッグステーキです。新潟仕込の味噌と甘酒で漬け込んだ味噌ステーキは、肉質柔らかで深い味わいです。油を敷かずに焼けるヘルシーな焼き方も大好評です。新潟名産ヤスダヨーグルトのホエイ(豚の餌)・あま酒雪の白のイメージ通りのピュアな味わいです。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、あるいは吟醸を傾けて、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。



4枚セット ¥4,234



送料
無料

6枚セット ¥6,350



ぶた味噌ステーキ 3枚
サーモン香味漬 2切 ¥5,795

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。自分のご褒美に“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を使用しています。

トラウトサーモン香味漬 2切

¥2,620

トラウトサーモン香味漬 5切

¥5,994

賞味期限:10日



表示価格は、すべて消費税込みです。

甘酒・糀

スタッフ
おすすめ



浮き麴「あま酒」

720ml×12本

¥11,664

720ml×6本

¥5,832

送料
無料



浮き麴「あま酒」

720ml×2本化粧箱

¥2,376

720ml×3本化粧箱

¥3,348



浮き麴「あま酒」

180ml×3本

¥1,503

180ml×6本

¥2,845



新潟米コシヒカリ生糀

300g×5セット

¥3,737→

¥3,363

クール代



新潟米コシヒカリ生糀

300g×3セット

¥2,242→

¥2,130

クール代

7,560円以上
お買い上げで
送料無料

※地域によっては送料を頂戴します。
クール代は、クール代¥440申し受けます。

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

クール代



雪国ぶた味噌ステーキ

6枚セット

¥6,350

クール代

8枚セット

¥8,467

クール代

送料
無料



トラウトサーモン香味漬 2切
雪国ぶた味噌ステーキ 3枚

¥5,795

クール代



トラウトサーモン香味漬 2切

2切

¥2,620

クール代

5切

¥5,994

クール代

ギフトセット

スタッフ
おすすめ



元気家族

延齢 200g
あま酒 180ml×2
華 500ml
料理人 500ml

¥3,168



穂のひびき

糀みそ 1kg
家伝みそ 1kg
華 500ml
料理人 500ml

¥3,375



蒲原だより

延齢 800g
豪農 800g
華 500ml
料理人 500ml

¥4,714



豊栄日和

熟 400g
麗 400g
醤油こうじ140g
たまねぎ麴140g
華 500ml
料理人 500ml

¥6,739

クール代



葛塚音頭

糀みそ 1kg×2
華 1l
料理人 1l

¥3,888



雁の里

延齢みそ 800g
家伝みそ 1kg
華 1l
料理人 1l

¥4,277

スタッフ
おすすめ



発酵職人

延齢みそ 800g
華 1l
料理人 1l
あま酒 180ml×2

¥4,383

■包装・のし紙

- ・包装・のし(表書、名入れ)対応します。
- ・紙袋(小、大各 110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。

味噌

生きている味噌
炒・麗・熟



炒 400g × 2 麗 400g × 1
熟 400g × 1
¥6,269
400g カップ各2ヶ(計4ヶ)
¥9,526 送料無料

新潟米仕込みそ
延齡



200gカップ
4ヶ ¥1,728 6ヶ ¥2,592
400gカップ
4ヶ ¥2,462 6ヶ ¥3,694

新潟コシヒカリ糀みそ
豪農



200gカップ
4ヶ ¥2,765 6ヶ ¥4,147
400gカップ
4ヶ ¥3,992 6ヶ ¥5,988

ベストセクション
豪農・延齡



200gカップ 各2ヶ(計4ヶ) ¥2,246
各3ヶ(計6ヶ) ¥3,370
400gカップ 各2ヶ(計4ヶ) ¥3,227
各3ヶ(計6ヶ) ¥4,841

醤油

<1ℓ>



卓上醤油「華」
1L × 3本 ¥2,527
1L × 6本 ¥5,054



料理醤油「料理人」
1L × 3本 ¥3,046
1L × 6本 ¥6,091



めんつゆ「つゆ」
1L × 3本 ¥3,046
1L × 6本 ¥6,091



彩紫1L
つゆ・華・料理人1L 各1本 (計3本) ¥2,873
つゆ・華・料理人1L 各2本 (計6本) ¥5,746

<500ml>



卓上醤油「華」
500ml × 3本 ¥1,874
500ml × 5本 ¥3,105



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



彩紫500ml
つゆ・華・料理人 各1本 (計3本) ¥2,122
つゆ1本・華3本・料理人1本 (計5本) ¥3,353

ご注文は

～12/21 7,560円以上お買い上げの送料

右図の 地区は、送料無料で。
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 のマークが付いている
商品はクール料金 (440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。



E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。
ご注文の場合、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。ご注文の場合、
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。

【FAX:025-387-2135】

1. 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。
2. 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。
3. 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	お名前 ふりがな	〒	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 ()			