

夏の贈り物

「長期熟成味噌」で「免疫力アップ！」
食べ方いろいろ石井味噌の夏ギフト。

新米コシヒカリ
→p.18へ

蔵元の「具だくさん汁」
→p.09へ

新発売

信州豚コース熟成味噌生姜焼
→p.03へ

大好評

熟成味噌でお肉やわらか!
信州豚コース

熟成味噌生姜漬
塩こうじ漬
→p.03へ

無料特典
プレゼント!

詳細はp5~の下部をチェック!

TOPICS

- P.01 健康により良いお味噌の色は?
- P.17 新型コロナほぼ100%抑制効果を発見!

石井味噌オンラインショップリニューアル(3/29~)
ウェブ会員様へのお知らせとお詫び

- ①新サイト(3月29日以降)では従来登録済の「お客様のメールアドレス」が新IDとなります。 [詳細はこちら](#)
- ②毎月10日に配信される、差出人「石井味噌オンラインショップ」の「重要なお知らせ」を開いて、「パスワードの再設定」(パスワードを2回入力)をしていただくと、お客様のアカウントが有効化されます【ポイントを使ったお買い物ができるようになります】。
- ③ご注文をおかけします。お買い物の際は下記クーポンコードをご入力ください。300円分のお値引きとなります。

感謝とお詫びクーポンコード「0510」

数量限定! コロナ禍の影響(観光客様激減)による
無くなり次第終了! 「フードロス」回避のための **特売コーナー** **超お買得**



なんと
2,592円
お得!

商品番号 634

●蔵元の「具だくさん汁」
20袋セット

通常価格 ~~12,960円~~ **10,368円** 税込

賞味期限:2021年11月



なんと
2,160円
お得!

人気のFD32が
ダブルのセット

商品番号 610

●FDダブルパック
・FD三年味噌20食
・FDこうじ味噌20食
・FDなめこ汁24食

通常価格 ~~10,800円~~ **8,640円** 税込

賞味期限:FD三年味噌・FDこうじ味噌/2021年12月 FDなめこ汁/2021年11月



限定100セット

商品番号 611

●FDなめこ汁10食セット

通常セット販売価格 ~~1,800円~~ **990円** 税込

大特価

メディア放映情報!

- 2021.04.16 NHK BS7ch 美の壺 ~味噌の神秘の美~
- 2020.10.30 日本テレビ 沸騰ワード10
- 2020.09.09 テレビ東京 ソレダメ! ~あなたの常識は非常識!~
- 2020.04.21 NHK BS1 Japanology Plus「味噌」



石井味噌の味噌蔵見学!
石井味噌の味噌蔵の様子を、映像と写真でご覧いただけます!



のし紙サービス
ご贈答用にぜひご利用ください。
(貼り付け・同封)

- ◆お中元
- ◆暑中御見舞い
- ◆粗品◆御礼
- ◆快気祝◆新築内祝
- ◆内祝◆無地のし
- ◆その他法要にもご利用いただけます。
- ◆志◆粗供養その他

包装サービス
風月十年・三年蔵(白)セットは包装してお届けします。

期間限定 特別送料 2021年8月27日(金)までの受注受付分

1ヶ所送りにつき 6,480円 税込 以上お買上げで 送料 無料	全国送料無料商品 送料 無料 ▲このマークの商品は	全国送料半額商品 送料 半額 ▲このマークの商品は 送料 385円 税込
---------------------------------------------------------	----------------------------------------	-------------------------------------------------------------

送料のご案内(1ヶ所送りにつき)

全国一律 送料 770円 税込	冷凍クール便 このマークの商品は 送料 220円 税込 別途送料プラス 申し受けます	定期便 便利でお得な定期便をご利用のお客様だけの特典です。 送料 420円 税込
---------------------------	------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------

お電話でのご注文 カタログ番号 2106

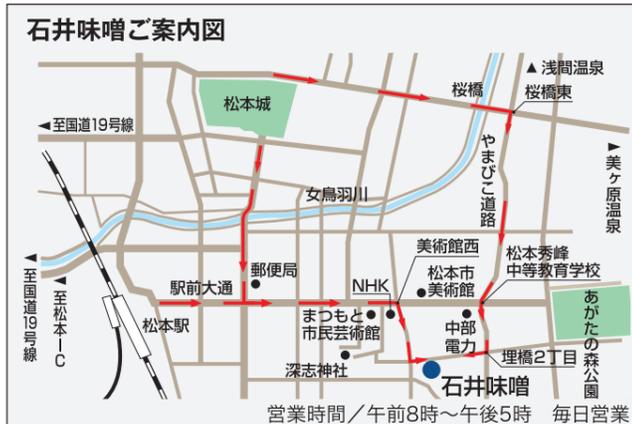
0120-141-302
フリーダイヤル
電話番号...0263-32-0534 受付時間...AM9:00~PM5:00

ファックスでのご注文

FAX **0263-36-3033**
専用のご注文書にご記入の上、ご送信ください。

返品・不良品について
返品期間と条件

食品につき、ご注文いただきました商品の返品・交換は原則としてお受けできません。万一不良品等がございましたら、当店の在庫状況を確認のうえ、新品、または同等品と交換させていただきます。商品到着後 7日以内にメールまたは電話でご連絡ください。それを過ぎますと返品交換のご要望はお受けできなくなりますのでご了承ください。



創業慶應四年
天然醸造 信州三年味噌 醸造元

株式会社 石井味噌

〒390-0813 長野県松本市埴橋1丁目8番1号
電話:0263-32-0534 ファクス:0263-36-3033

メール info@ishiimiso.com 訪問販売は、やっておりません。

ホームページ <http://ishiimiso.com> 石井味噌 検索

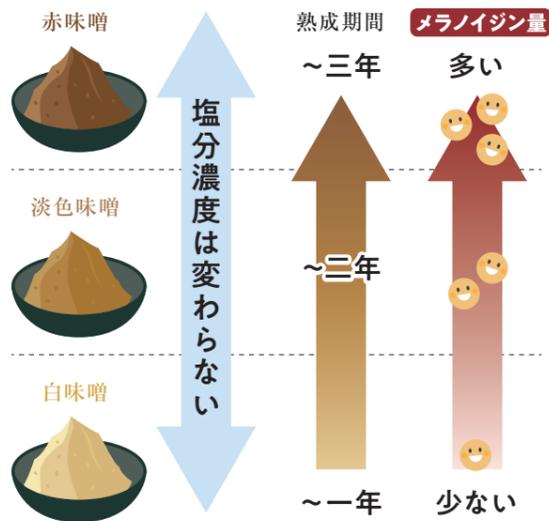
LINE @ishiimiso
LINEの「友だち追加」から「ID検索」または「QRコード」で登録してください!

免疫力アップの救世主「メラノイジン」とは？



健康により良いお味噌の色は？濃い色？薄い色？

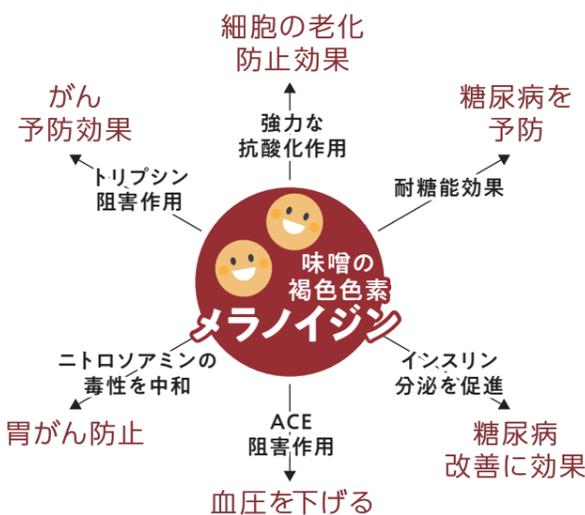
色が濃いほど多く含まれる



お味噌の色はなぜ違う？
味噌には赤味噌、淡色味噌、白味噌など色の濃い味噌と薄い味噌がありますが、味噌の色と塩分濃度は実は関係無いことをご存知ですか？味噌の色の違いは、発酵・熟成の過程で起こる「メイラード反応」によって発生します。これは原料の大豆が分解してできるアミノ酸が、糖と反応して褐色に変化する現象で、年月を経て熟成が進むほど「メラノイジン」という褐色成分が増え、赤く濃い味噌になっていくというわけです。発酵の度合いにより色や味は変化していきますが、途中で塩分を加えるわけではないので、色が違っても塩分濃度は変わりません。

褐色成分「メラノイジン」で病気に負けないカラダづくり！

赤味噌に多く含まれる褐色成分「メラノイジン」の特徴として、非常に強い抗酸化作用が挙げられます。体内で発生した過剰な活性酸素を除去することで、細胞の老化防止やがんの予防効果が期待できます。また、同じくがんの予防効果が期待できる「トリプシン阻害作用」。胃がん防止が期待できる「ニトロソアミンの毒性中和」。血圧を下げる「ACE阻害作用」。糖尿病改善や予防に効果があると言われる「インスリン分泌の促進」や「耐糖能効果」など、メラノイジンには非常に多くの健康成分が含まれています。



百五十余年の歴史に育まれた職人によるこだわりの味噌 老舗の味。

石井味噌 美味しさの秘密

昔ながらの手造り製法にこだわる、石井味噌の味噌造りについて、ホームページで余すことなくお届けしています。



深みのある味噌を醸す「木桶」
石井味噌は木の桶を使っています。高さ、直径それぞれ2m、4トン半入の杉桶です。木桶に住み着いた菌が、風味を豊かにしてくれるのです。桶に住み着いた菌は味噌屋にとって「宝」。木桶は生きています。FRPやステンレスの桶では深みのある味は出ないのです。

三年味噌を造る「強い麹菌」
木桶は生きています。その桶で育てられた味噌には、乳酸菌や酵母が元気に生きています。「生き物」として大切な宝物を扱うように育てる味噌には、麹の力が欠かせません。麹造りは最も難しい作業です。米粒の芯まで麹菌が繁殖しなくてはならないからです。「生半可な麹では三年間もたない」と言われるように、しっかりと麹を造ることが、三年後の味噌の出来を左右すると言っても過言ではありません。

わずか1%以下を守り伝える
国内の醸造所が、木の桶で味噌や醤油、酒などを醸造するのは、わずか1%以下。中でも杉桶仕込みの味噌蔵になると、その数はわずか0.3%と言われています。今では希少となった作り方ですが、それでも製造方法を変えないのは、味がい深い味噌と「旨味がたっぷりあり、香りがよく、まろやかで、味わい深い味噌」と、お客様からの声をいただけるからです。



伝統海塩「海の精」を使用した限定醸造味噌を独自の調合でブレンド。「米こじ味噌」は麹の粒が残っていますが、「三年蔵白味噌」は滑らかな「漉し味噌」です。

三年蔵 白味噌 (一年味噌)

長野県産大豆ナカセンナリのみを使用し、限定醸造三年熟成味噌を独自の調合でブレンド。更に桶の中心部を使用した厳選されたワンランク上の三年熟成味噌です。

三年蔵 赤味噌 (三年味噌)

「棚田米味噌」は信州松本四賀地区のはげかけ「棚田米」をふんだんに使い、大豆と米の配合を10対10で造った、食べやすく風味豊かな「粒味噌」です。

限定醸造 令和二年仕込 棚田米味噌 粒味噌 仕立て



こちらの商品は、単品でのカタログ販売は行っていません。ギフトセット (p.5) をご覧ください。

こちらの商品は、単品でのカタログ販売は行っていません。ギフトセット (p.5) をご覧ください。



- 参考資料
- 「味噌力」 広島大学 渡邊敦光名誉教授
 - 「日本栄養食糧学会誌」 お茶の水女子大学 本間清一名誉教授
 - 「みそ健康づくり委員会」
 - 「糖尿病の改善やがん予防効果が期待される味噌の褐色色素」
 - 「みそ知り博士のQ&A」
 - 「みそサイエンス最前線」
- 監修：女子栄養大学 五明紀春教授

三年味噌は腸のスペシャリストお墨付き！
2020年9月9日放送のテレビ東京「ソレダメ」番組では「免疫力を高めた！」をテーマに、順天堂大学 小林弘幸教授監修で「みそ汁に含まれる塩分を」としても血圧は上昇しない。「長期熟成の味噌が免疫力アップに効果的。今の時代にはうってつけです。」
「免疫力ダイエクトに欠かせないのが、長期熟成した味噌に入っている酵母菌や乳酸菌です。」と解説され、石井味噌の三年味噌が紹介されました。

免疫力低下を防ぎ基礎代謝アップ！
メラノイジンは食物繊維と同様の働きをするので、腸内環境を整え便秘を予防し、腸内の乳酸菌を増やします。腸は体内で最大の免疫器官と言われ、免疫力をアップするための重要な器官と言えます。メラノイジンが多く含まれる味噌の力で免疫力を高め、感染症や病気に負けない健康なカラダづくりを目指しましょう！

冷凍庫で
30日間
保存可

手軽で便利! (一枚ずつ個包装)
流水(お湯)で 解凍⇒焼くだけ!

丁寧な「スジ切り処理」により、
天然素材調味液がお肉に充分染み込み、
柔らかく美味しく焼き上がります。



塩こうじて
お肉やわらか!

伊豆大島の伝統海塩「海の精」使用

● 蔵元の塩こうじ漬

石井味噌こだわりの「塩こうじ」にブラックペッパーを入れて漬け込みました。そのまま焼くだけ! ころもをつけてトンカツに! スライスにんにくと炒めたり!...



熟成味噌で
お肉やわらか!

しょうがづけ

● 熟成味噌生姜漬

三年熟成味噌と一年熟成味噌の「合わせ味噌」・みりん・すりおろし生姜 で漬け込みました。

大好評

信州豚ロース

「信州・石井味噌」で代々受け継がれてきた味
お肉屋さんをつくった

旨味がギュッと染み込んだ
信州・石井味噌 伝統の味

蔵元の信州・石井味噌で代々受け継がれてきた「味噌生姜焼き」と「塩こうじ焼き」を、誰でも手軽に美味しく食べられる「信州豚ロース 熟成味噌生姜漬」「信州豚ロース 蔵元の塩こうじ漬」として地元の特産店と共同開発。冷凍庫で30日間保存

可能で、解凍して焼くだけのお手軽「信州豚ロース」です。

豚肉はあらゆる食品の中でも、10gあたりのビタミンB1含有量がトップクラス! 糖質の代謝を促してエネルギーに変えてくれる豚肉は、夏のおかずにはぴったりです。

今回は夏バテ予防に最適な豚ロースの漬け焼き料理の効果と、手軽に美味しくアレンジレシピのご紹介です。

ビタミンB1豊富な豚肉がおすすすめ!
夏バテ予防・スタミナ回復に



商品番号 651 冷凍クール便

● 信州豚ロース 10枚入

- 熟成味噌生姜漬×5枚
- 蔵元の塩こうじ漬×5枚

5,940円 税込 本体価格5,500円 / 税440円

商品番号 650 冷凍クール便

● 信州豚ロース 6枚入

- 熟成味噌生姜漬×3枚
- 蔵元の塩こうじ漬×3枚

3,888円 税込 本体価格3,600円 / 税288円

お肉やわらか!
肉厚ボリューム
110g!!

※冷凍クール便は、送料プラス220円別途申し受けます。

伊豆大島の伝統海塩「海の精」使用

「塩分控え目(9%)」のやさしい味が特徴です。

商品番号 540

● 石井味噌の手作り塩糀 (200g)

648円 税込 本体価格600円 / 税48円

塩と糀を知り抜いた蔵元だからこその、本物の味!

大豆が味噌となるのは糀のチカラ。そして味噌にかかせないのは塩。糀と塩を知り尽くした味噌の蔵元だからこそ、本格的な塩糀をお試ください。

水と米糀だけでできた「自然な甘み」ノンアルコール

原料は水と米糀のみ。甘味料、砂糖、食塩、酒粕など一切使用せず、糀の発酵による「自然な甘み」が特徴です。

甘酒

商品番号 466

● 甘酒 (195g×10缶)

2,160円 税込 本体価格2,000円 / 税160円

デ用

ダンボール箱 10缶入

甘酒

アルコール0%

味噌×生姜でスタミナアップ + 腸内環境を改善!

生姜にはシオネールという食欲増進の働きを持つ成分が含まれています。疲労回復や夏バテ解消に役立つほか、抗酸化作用があるため老化防止やがんの予防にも繋がります。さらに、辛味成分であるジンゲロールには強い殺菌作用もあり、加熱することでショウガオールという成分に変化。血行促進や新陳代謝に効果を発揮します。

この生姜の血行促進効果と豊富な食物繊維に味噌の乳酸菌が加わることで、腸内には善玉菌が増え、免疫力を高めることで、病気になるにくい健康な体を維持することができるようになります。

塩こうじが 消化吸収をサポート

漬けて焼くだけで、素材の旨味をひきだし、お肉を柔らかくしてくれる塩こうじなどの発酵調味料。その効果は食材を美味しくしてくれるだけではありません。

そもそもなぜお肉を発酵調味料に漬けておくだけで柔らかくなり、旨味が増すのでしょうか。それは麹菌に含まれる酵素のひとつ「プロテアーゼ」がお肉のたんぱく質を分解しているからなのです。たんぱく質が分解されることでお肉が柔らかくなると同時に、分解されたたんぱく質が旨味成分であるアミノ酸に変化するため、柔らかくて美味しいお肉に仕上がります。さらに塩こうじには健康な体作りを助けてくれる様々な栄養分が含まれています。特に注目なのが豊富なビタミンB群。



体や肌を健康に保つ栄養がたっぷり含まれています。

ちよい足しアレンジレシピ
糀甘酒に漬けてマイルドに

味噌漬や塩こうじ漬の塩辛さがちよと苦手という方におすすめなアレンジレシピが「糀甘酒漬」です。味噌生姜漬や塩こうじ漬の旨味はそのままに、塩辛さをマイルドにしてくれるだけでなく、甘酒に含まれるオリゴ糖や食物繊維、ビタミンB群も効率よく摂取できます。

作り方はとっても簡単。石井味噌の「蔵元の塩こうじ漬」や「熟成味噌生姜漬」を流水で解凍して袋を開け、漬け汁ごと保存袋に入れて糀甘酒を50g加え、揉み込んだら冷蔵庫で30分以上おきます。あとは食べた時にフライパンで焼くだけ! 朝や昼の間に肉を揉み込んで冷蔵庫に入れておけば、夜には焼くだけで柔らかくて美味しい豚ロースがいただけます。

栄養満点なことはもちろん、柔らかくて旨みたっぷりの「信州豚ロース 熟成味噌生姜漬・信州豚ロース 蔵元の塩こうじ漬」で、美味しく健康に暑い夏を乗り越えましょう!

2020 夏 人気商品 ランキング

順位	商品名	ページ
1	石井味噌セット	p.05
2	風月十年・蔵白セット 500g	p.06
3	令和セット	p.05
4	特選極上セット	p.06
5	フリーズドライ18食	p.06
1	胡瓜味噌漬	p.10
2	野沢菜たまり漬	p.10
3	金山寺味噌	p.10
4	丸なす味噌漬	p.10
5	おかず味噌ニ彩セット	p.10
1	みそあめ	p.13
2	みそ饅頭3箱セット	p.13
3	みそクッキー3袋セット	p.14
4	味噌パウムクレーン2個セット	p.14
5	みそ蔵散歩セット	p.14
1	味噌ぎょうつごうトレイ	p.16
2	フローズンパック(キャベツ)	p.17
3	本格ピッツア三種セット	p.15
4	そばおやきセット	p.16
5	栗五目おこわ	p.16
1	甘酒10缶セット	p.17
2	FDパック(32食)	p.09
3	具だくさん汁10袋セット	p.09
4	おらこの八割そば	p.18
5	FD三年味噌10食	p.09

店主おすすめ味噌ギフトセット

特選極上セット



- 送料 無料**
- 商品番号 **S-50**
- 特選極上セット
- ・三年味噌 (400g)
 - ・米こうじ (350g)
 - ・三年味噌ドレッシング1本 (200ml)
 - ・ねぎ味噌1個 (140g)
 - ・から味噌1個 (130g)
 - ・フリーズドライ10食
- (三年味噌5食・こうじ味噌5食)

5,400 税込
円

本体価格5,000円/税400円
※送料無料で2021年8月27日(金)までの受注受付分が対象です

特選まんぞくセット

- 送料 半額**
- 商品番号 **S-38**
- 特選まんぞくセット
- ・三年味噌 (400g)
 - ・米こうじ (350g)
 - ・きゅうり味噌漬1袋
 - ・丸なす味噌漬1袋
 - ・フリーズドライ10食
- (三年味噌5食・こうじ味噌5食)

4,104 税込
円

本体価格3,800円/税304円
※送料半額は2021年8月27日(金)までの受注受付分が対象です



※中身はすべて1kgポリ袋詰め単位になっております。
※「三年味噌」「米こうじ」をご希望の量(1kg)単位で詰め合わせることができます。

商品番号 **102**

●ご贈答用箱詰 (2kg)

3,348 税込
円

商品番号 **104** **送料 無料**

●ご贈答用箱詰 (4kg)

6,588 税込
円

※送料無料で2021年8月27日(金)までの受注受付分が対象です

商品番号 **103** **送料 半額**

●ご贈答用箱詰 (3kg)

4,968 税込
円

商品番号 **105** **送料 無料**

●ご贈答用箱詰 (5kg)

8,208 税込
円

※送料無料で2021年8月27日(金)までの受注受付分が対象です



2 **ギフト** **限定商品**

三季蔵 白味噌 (一年味噌)

さんねんくら
ふうげつじゅうねん

蔵元五代目当主石井基吟醸

秘蔵の十年熟成味噌と、どんなお料理にも合わせやすいと人気の三年蔵白味噌をセットにしました。

商品番号 **893** **送料 半額**

●風月十年・三年蔵(白)セット

- ・風月十年 (500g×1個)
- ・三年蔵白味噌【一年味噌】(500g×2個)

3,996 税込
円

※送料半額は2021年8月27日(金)までの受注受付分が対象です



商品番号 **FD-30** **送料 半額**

●フリーズドライ18食

- ・三年味噌9食・こうじ味噌9食

3,240 税込
円

商品番号 **FD-62** **送料 無料**

●フリーズドライ40食

- ・三年味噌20食・こうじ味噌20食

6,696 税込
円

※送料無料で2021年8月27日(金)までの受注受付分が対象です



商品番号 **S-24**

●みそFDセット

- ・三年味噌 (400g)
- ・米こうじ (350g)
- ・フリーズドライ6食

(三年味噌3食・こうじ味噌3食)

2,592 税込
円

本体価格2,400円/税192円



商品番号 **S-27**

●みそFDドレッシングセット

- ・三年味噌 (400g)
- ・米こうじ (350g)
- ・三年味噌ドレッシング1本 (200ml)
- ・フリーズドライ3食

(三年味噌2食・こうじ味噌1食)

2,916 税込
円

本体価格2,700円/税216円



商品番号 **S-36** **送料 半額**

●みそ三昧セット

- ・十年熟成味噌ソース1本 (260g)
- ・三年蔵赤味噌【三年味噌】(300g)
- ・三年蔵白味噌【一年味噌】(300g)
- ・ねぎ味噌 (140g)
- ・から味噌 (130g)

3,888 税込
円

※送料半額は2021年8月27日(金)までの受注受付分が対象です

※ねぎ味噌は松本一本ねぎ使用の在庫がなくなり次第、他県産使用のねぎ味噌となります。

石井味噌特選

信州三季味噌ギフト

夏のギフトにこだわりの素材と、伝統手法の美味しいお味噌を。



石井味噌「味噌ブランド別原料」早見表

	プレミアム限定醸造 三年熟成	三季蔵赤味噌	三季蔵白味噌	ご家庭用三年味噌	ご家庭用米こうじ味噌
大豆	長野県産ナカセンナリ	長野県産ナカセンナリ	国産大豆	国産大豆	国産大豆
米	国産コシヒカリ	国産米	国産コシヒカリ	国産米	国産コシヒカリ
塩	伊豆大島伝統海塩「海の花」	南氷洋海水塩(天日塩)+伊豆大島伝統海塩「海の花」	南氷洋海水塩(天日塩)+伊豆大島伝統海塩「海の花」	南氷洋海水塩(天日塩)	国産塩

※「三季蔵赤味噌」「三季蔵白味噌」は単品でのカタログ販売は行っていません。

石井味噌謹製 究極の味と香りの信州味噌

プレミアム限定醸造 三年熟成

北アルプス山系の湧水で仕込み、杉桶に寝かせて二寒二土用三年。完全熟成の究極の味と香りをご堪能下さい。

商品番号 **232**

●プレミアム限定醸造 三年熟成 (2kg)

8,640 税込
円

本体価格8,000円/税640円

※限定醸造の手作り味噌のため、商品がなくなり次第受付け終了とさせていただきます。ご了承くださいませ。

商品番号 **237**

●プレミアム限定醸造 三年熟成 (750g)

3,456 税込
円

本体価格3,200円/税256円

1 **ギフト** **限定商品** 石井味噌 自慢の味噌が詰まった特別セット

商品番号 **755**

●石井味噌セット

- ・風月十年 (300g)
- ・三年蔵赤味噌【三年味噌】(300g)
- ・三年蔵白味噌【一年味噌】(300g)
- ・限定醸造 棚田米味噌 (300g)
- ・味噌蔵の厳選だし (100g)

5,616 税込
円

本体価格5,200円/税416円

※送料無料で2021年8月27日(金)までの受注受付分が対象です

3 **ギフト**

人気の特選調味料と令和元年生まれの新品をセットにした厳選調味料ギフトです。

商品番号 **S-37** **送料 半額**

●令和セット

- ・三年蔵赤味噌【三年味噌】(300g)
- ・三年蔵白味噌【一年味噌】(300g)
- ・胡麻・酢味噌ドレッシング1本 (200ml)
- ・二段熟成醤油1本 (200ml)
- ・だいたいぼん酢1本 (200ml)
- ・十年熟成味噌ソース1本 (200ml)

3,996 税込
円

※送料半額は2021年8月27日(金)までの受注受付分が対象です

賞味期限 約6ヶ月 約1年 約1年 約2年

令和セット

スマートフォンからもご注文いただけます!

カタログ番号 **2106** ◀お電話でのご注文の際は左記番号をお伝えください。

ご注文専用電話 AM9:00~PM5:00 **0120-141-302**

ご注文専用ファックス 24時間受付 **FAX 0263-36-3033**

新規会員登録ですぐに使える**300**ポイントをプレゼント!

7,560円(税込)以上お買上げで三年味噌 味噌あられ **プレゼント!**

※自宅送りに同梱(ギフトのみの場合は対象外です)

1カ所のお送り先につき **6,480円(税込)**以上のお買上げで... **送料 無料**

このマークの商品は**6,480円(税込)**以下でも、他の商品を追加しても...

送料 無料

2021年8月27日(金)までの受注受付分

三年味噌ギフト
限定醸造味噌・定期便
汁物・おかず味噌
調味料
お菓子
冷凍食品
甘酒・グッズ・他

会員様限定 生きた発酵食品で免疫力アップ!

冷蔵庫で1年間保存可

お買い得! 大人気! 米こうじ・三年味噌・棚田米味噌 ご家庭用ポリ袋詰め

石井味噌謹製の三年味噌と、やや甘口の米こうじ味噌をどど〜んと1kg! ポリ袋詰めにした、ギフトカタログで大人気のお徳用のお味噌です!

三年味噌

信州では古くから「三年味噌に余年(四年)なし」といわれその「味と香り」は共に最高級品として重宝がられてきました。

赤味噌



商品番号 901 ●米こうじ (1kgポリ袋詰め) 1,080円

商品番号 101 ●三年味噌 (1kgポリ袋詰め) 1,620円

商品番号 T03 限定醸造 ●棚田米味噌 (1kgポリ袋詰め) 1,404円



米こうじ 三年味噌より米こうじの割合を多めに仕込んだ熟成一年の白(淡色)味噌でやや甘口が特徴です。

白(淡色)味噌

お得で便利! 石井味噌の味噌定期便

ポイント1 定期便だから便利... ポイント2 定期便だからお得... ポイント3 いつでも変更・解約... 新規約契約の方全員プレゼント

味噌定期便お届けコースの一例... 味噌定期便お届けサイクルの一例 (6月スタートの場合)

米こうじ×3kg... 三年味噌×3kg... 三年味噌×1kg 米こうじ×1kg

0120-141-302 受付番号 9006

スマートフォンからもご注文いただけます!

カタログ番号 2106... 0120-141-302... FAX 0263-36-3033

新規会員登録ですぐに使える300ポイントをプレゼント!

秘蔵の十年熟成味噌を使用。 「風月十年」とは、書家松本芳翠先生が当蔵元五代目当主との縁を、右記の七言律詩に表現された中からの引用です。 限定醸造 商品番号 801 ●風月十年 (500g) 2,160円

三年味噌・一年味噌名入樽詰 (ないれたるづめ)

①中央の文字は右の3種類の中から一つをお選びください。 ②必要に応じてお先様名・送り主様名を入れることが出来ます。 商品番号 222 ●三年味噌・一年味噌名入樽詰 (ないれたるづめ) 4,536円

令和二年仕込 粒味噌仕立て 限定醸造 棚田米味噌

はぜかけ「棚田米」をふんだんに使い、大豆と米の配合を10:10で造った、食べやすく風味豊かな「粒味噌」です。 商品番号 T-01 ●棚田米味噌 (500g) 1,080円 商品番号 T-02 ●棚田米味噌 (300g) 648円

7,560円(税込)以上お買上げで三年味噌 味噌あられプレゼント!

1カ所のお送り先につき 6,480円(税込)以上のお買上げで... 送料 無料

送料 無料 2021年8月27日(金)までの受注受付分

厳選された国産原料を使い おかず味噌 とことん美味しさを追求

三年味噌使用

信州まつもと産地産地消推進の店

◆ご飯にのせて
◆おにぎりに
◆マーボー豆腐に
◆お茶漬に
◆焼き茄子に

商品番号 523

●ねぎ味噌 (140g)

756 税込 本体価格700円 / 税56円
●松本一本ねぎ ◎甘口味噌 使用

柔らかくて甘みが強い!
松本一本ねぎ 使用
江戸時代から土産品、贈答品として珍重される、松本を代表する伝統野菜。ネギにストレスを与えることで甘みが増し、白い部分も曲がって育ち、柔らかくなります。

三年味噌使用

◆キュウリにつけて

商品番号 528

●にんにく味噌 (120g)

648 税込 本体価格600円 / 税48円
●国産にんにく・国産しょうが・国産カツオ節・国産赤唐辛子

◆ラーメンにのせて
◆鍋料理に
◆お湯に溶かすだけでスープに
◆ご飯にのせて
◆焼肉につけて

十年味噌使用

◆五平餅につけて

商品番号 527

●くるみ味噌 (120g)

648 税込 本体価格600円 / 税48円
●国産くるみ・国産えごま・国産黒大豆きなこ

◆豆腐の田楽
◆お餅にのせて
◆そばつゆに
◆パンにつけて
◆ごま豆腐に
◆あえものに

三年味噌使用

◆焼き鳥につけて

商品番号 524

●から味噌 (130g)

756 税込 本体価格700円 / 税56円
●国産青唐辛子・国産赤唐辛子・国産しその実・大根

◆ご飯にのせて
◆チャーハンに
◆焼鳥につけて
◆お茶漬に
◆そばの薬味に

松本一本ねぎ ねぎ味噌

のし紙サービス実施中

商品番号 529

●おかず味噌三彩セット

・ねぎ味噌 (140g)
・から味噌 (130g)
・にんにく味噌 (120g)

3点セット

2,160 税込 本体価格2,000円 / 税160円

ごはん党は迷わずコレです!!

信州の漬け物 とおかず味噌

美味しさにこだわった、信州の味の数々をお楽しみください。

金山寺味噌 (220g)	甘口	301
もろみ味噌 (190g)	やや甘口	302
ごぼう味噌漬 (90g)	やや甘口	303
野沢菜たまり漬 (450g)		304
みそわさび (113g)		307
胡瓜味噌漬 (190g)	やや甘口	309
大根味噌漬 (240g)	やや甘口	310
丸なす味噌漬 (130g)	やや甘口	311
しょうが味噌漬 (100g)	やや甘口	312
ふきみそ (110g)		320

各648 税込 本体価格600円 / 税48円

1 おかず・漬物

2 おかず・漬物

3 おかず・漬物

から味噌
ねぎ味噌
金山寺味噌
もろみ味噌
胡瓜
大根
ふきみそ
にんにく味噌
ごぼう
丸なす
しょうが
野沢菜
季節限定

蔵元のお食事でも大人気の手作りと汁を再現しました!

10袋セットで1袋プレゼント!

3 その他

商品番号 631 送料 無料

●具だくさん とん汁 10袋セット (310g×10袋)

6,480 税込 本体価格6,000円 / 税480円

商品番号 630

●具だくさん とん汁 (310g×1袋)

648 税込 本体価格600円 / 税48円

▲店頭で提供している とん汁です。

手軽で超簡単! お買得お母さんセット

商品番号 633 送料 無料

●お母さんセット

・FD三年味噌10食
・FDなめこ汁6食
・FDこうじ味噌10食
・具だくさん とん汁6食

通常価格 7,668 円

6,912 税込 本体価格6,400円 / 税512円

※送料無料は2021年8月27日(金)までの受注受付分が対象です

賞味期限:蔵元の具だくさんとん汁/2021年12月

リクエストにお応えして ついに完成!

今ならセットが 超お買得! P19へ

蔵元の 具だくさん とん汁

信州三年味噌 使用

※写真は調理例です

長期保存可能!

棚田米味噌
三年味噌
豚肉
人参
大根

えのき茸
玉ねぎ
じゃがいも
ごぼう

栄養満点!
具だくさん

ポリウム たっぷり!

深めのお椀に移して電子レンジで

そのまま湯煎で

簡単調理!

小さなお椀で 2杯分

大きなお椀で 1杯分

白(淡色)味噌

商品番号 607 10食入

●FDこうじ味噌 (10食入り)

1,620 税込 本体価格1,500円 / 税120円

※ご自宅用簡易包装でお届けいたします。

赤味噌

商品番号 606 10食入

●FD三年味噌 (10食入り)

1,620 税込 本体価格1,500円 / 税120円

※ご自宅用簡易包装でお届けいたします。

FD三年味噌使用 なめこ汁 赤味噌

国産大豆を使用した天然醸造「信州三年味噌」を使って出来上がった、青々したみつば入りのなめこ汁です。

商品番号 608 6食入

●FDなめこ (6食入り)

1,080 税込 本体価格1,000円 / 税80円

数量限定 大特価販売中! P19へ

※「なめこ・みつば」は国産原料使用。化学調味料は使用していません。

賞味期限:FDなめこ汁/2021年11月 FD三年味噌・FDこうじ味噌/2021年12月

今ならセットが 超お買得! P19へ

常備食・非常食に 信州松本 蔵元のみそ汁

フリーズドライ(FD)製法で美味しさをそのまま凍結乾燥。お湯をそそぐだけで蔵元の味。

安心して 手間いらず!

天然醸造の「信州三年味噌」と、熟成一年の「米こうじ」を使ってできあがった、風味豊かなあつあつの具だくさんお味噌汁をそのまま凍結乾燥。どちらも国産大豆を使用しています。

お得な詰合せパックです。 2 FDパック

商品番号 609 送料 無料 その他

●FDパック 32食入

・FD三年味噌10食
・FDこうじ味噌10食
・FDなめこ汁6食×2袋入り

通常価格 5,400 円

4,968 税込 本体価格4,600円 / 税368円

※送料無料は2021年8月27日(金)までの受注受付分が対象です。

スマートフォンからもご注文いただけます! オンラインショップはこちらです!

カタログ番号 2106 ◀お電話でのご注文の際は左記番号をお伝えください。

ご注文専用電話 AM9:00~PM5:00 0120-141-302

ご注文専用ファックス 24時間受付 FAX 0263-36-3033

新規会員登録ですぐに使える300ポイントをプレゼント!

7,560円(税込)以上お買上げで 三年味噌 味噌あられ プレゼント!

1カ所のお送り先につき 6,480円(税込)以上のお買上げで...

送料 無料

このマークの商品は6,480円(税込)以下でも、他の商品を追加しても...

2021年8月27日(金)までの受注受付分



写真はイメージです

やさしく爽やかな酸味とカツオの旨味

丸大豆醤油使用 化学調味料・保存料無添加
国産 橙果汁に天然の伏流水を使用し丸大豆しょうゆで風味豊かに仕上げました。

商品番号 531
●**だいたいぽん酢** (1本200ml)
540税込 本体価格500円 / 税40円
賞味期限は約1年です

焼き肉、焼き魚、おひたし、冷奴、天ぷら、サラダ等に



写真はイメージです

二段熟成ならではの濃厚な旨味と芳醇な香り

石井味噌蔵元六代目が惚れ込んだ塩かどのとれたまろやかな味わい。

丸大豆と小麦の麴の中に、塩水ではなく「一番搾り生上げ醤油」を入れ(再仕込み)再度一年以上 天然熟成された「別格」の醤油。

商品番号 530
●**二段熟成醤油** (1本200ml)
648税込 本体価格600円 / 税48円
賞味期限は約2年です

お刺身、お寿司、お漬物、ステーキ、冷奴、肉料理等に

「二段熟成醤油+だいたいぽん酢」の2本セットがお買い得!

ご高評いただいている「二段熟成醤油」とさっぱりとして美味しい「だいたいぽん酢」をお得な2本セット(箱入り)でご用意しました。お中元や暑中見舞い、ご贈答などに最適です。

商品番号 532
●**二段熟成醤油・だいたいぽん酢2本セット**・二段熟成醤油1本・だいたいぽん酢1本
箱入り **贈答用におすすめ**

定価 ~~1,188~~円 → **1,080**円 本体価格1,000円 / 税80円



伊豆大島の伝統海塩「海の精」使用

塩と糀を知り抜いた蔵元だからこそできる、本物の味!

大豆が味噌となるのは糀のチカラ。そして味噌にかかせないのは塩。糀と塩を知り尽くした味噌の蔵元だからこそ、本格派の塩糀をお試しください。

商品番号 540
●**石井味噌の手作り塩糀** (200g)
648税込 本体価格600円 / 税48円



十年熟成味噌の深い味わいとだしの風味豊かな和風万能だれで誰でも手軽にプロの味わい。

焼肉に、おでんに。お好み焼きに、串カツや焼きナス。ふろふき大根や野菜炒め、焼きおにぎりや揚げ物など、いろんな素材に相性抜群の和風万能だれです!

商品番号 535
●**十年熟成味噌ソース** (1本260g)
648税込 本体価格600円 / 税48円

商品番号 536
●**十年熟成味噌ソース** (1ケース・6本入り)
3,240税込 本体価格3,000円 / 税240円

Tastes of JAPAN by ANA
羽田空港国際線 ANA1 SIITE LOUNGE内のレストランで採用されました。

〈原材料〉米味噌(十年熟成味噌)、砂糖、昆布だし、鰹だし、みりん、しょう油、食用ごま油
※保存料・着色料・安定剤等は一切使用しておりません。※開封後は冷蔵庫に保存し、なるべく早くお召し上がりください。
賞味期限は約1年です。

ひと味違う、プチ贅沢。

いつものお料理も調味料をちょっとこだわってみるだけでプチ贅沢な味に変身! 保存料不使用で安心・安全な本物の食材の味を是非ご賞味ください。



100%国産素材・天然素材無添加
国産の上質な素材のみを使用し、食塩・化学調味料・添加食品は一切使用していません。
天然素材そのままの優しい味わいは、離乳食から塩分を気にされる方まで、家族みんな安心して召し上がっていただけます。

味噌蔵の厳選だし
粉末

極上本枯れ節
お手軽粉末タイプ

「極上のかつお節【本枯れ節】」がベースのお出汁。和食の基本になるお出汁です。
粉末なので、そのまま鍋や料理に振りかけるだけ! 手軽に本格的なお出汁の風味を味わえます。

●保存料・防腐剤など不使用のため開封後要冷蔵

商品番号 DA1
●**味噌蔵の厳選だし** (100g)
1,512税込 本体価格1,400円 / 税112円
味噌汁: 約50~60杯分

商品番号 DA2
●**味噌蔵の厳選だし** (30g)
540税込 本体価格500円 / 税40円
味噌汁: 約15~20杯分

こぼして使えば手軽に黄金だしの完成です!
原材料: 本枯れ節・かつお節・しいたけ・真昆布

料理の美味しきは「だし」で決まる。三年味噌の美味しき引き立つ厳選素材のお出汁です。

冷蔵庫で**1年間**保存可
新発売

やみつき和風イタリアン

商品番号 550
●**三年味噌バーニャカウダ** (1本160g)
820税込 本体価格760円 / 税60円

プロコリーにつけて 人參につけて じゃがいもにつけて アスパラガスにつけて トマトにつけて カリフラワーにつけて

キュウリにつけて 茄子につけて 焼肉につけて 焼き魚につけて パスタにつけて

アンチョビとニンニクの和風イタリアンソース誕生。
バーニャカウダとは「熱いソース」という意味。
アンチョビとニンニクをベースに、信州の三年味噌とみりんなど、和風調味料を加えて作りしました。
アンチョビとニンニクの香りが食欲をそそる和風バーニャカウダです。

ソースはレンジで温めても冷たいままでも美味しくお召し上がり頂けます。

「胡麻・酢味噌ドレッシング」は、「信州三年味噌」を使用した和の風味が香るドレッシングです。黒酢の酸味と胡麻と三年味噌の旨味が融合したドレッシングです。

胡麻・酢味噌ドレッシング
商品番号 522
●**胡麻・酢味噌ドレッシング** (1本200ml)
648税込 本体価格600円 / 税48円
賞味期限は約2年です

サラダ、酢の物、和え物等に

スマートフォンからもご注文いただけます!
オンラインショップはこちらです!

カタログ番号 **2106** ◀お電話でのご注文の際は左記番号をお伝えください。
ご注文専用電話 受付時間 AM9:00~PM5:00 **0120-141-302**
ご注文専用ファックス 24時間受付 **FAX 0263-36-3033**

新規会員登録ですぐに使える**300**ポイントをプレゼント!
QRコード

7,560円(税込)以上お買上げで三年味噌味噌あられプレゼント!
ご自宅送りに同梱(ギフトのみの場合は対象外です)

1カ所のお送り先につき**6,480円(税込)**以上のお買上げで...
送料 無料 このマークの商品は**6,480円(税込)**以下でも、他の商品を追加しても...

送料無料
2021年8月27日(金)までの受注受付分

厳選素材と自慢の味噌で仕立てた、信州松本の銘菓水菓子。

冷すと、より一層美味しくお召し上がりいただけます。

CBC ラジオで絶賛!
ラジオで紹介されました

三年味噌くずもち
三年味噌のうま味とほのかな塩味がくずもちの甘さを引き立て、絶妙なハーモニーをお楽しみください。

商品番号 **507**
●三年味噌くずもち (43g×4個) 1箱

648税込 本体価格600円 / 税48円

箱サイズ: 幅95×長さ223×高さ42mm

賞味期限/製造日より75日間
保存方法/直射日光、高温多湿をお避けください。夏場(6~9月)は要冷蔵
原材料名/砂糖、いんげん豆、味噌、寒天、グル化剤(増粘多糖類)、乳化剤、調味料(アミノ酸等)

贈答用におすすめ

TVで絶賛!
「行列のできる法律相談所」で菊池弁護士に紹介されました

十年味噌ようかん
当蔵元の十年熟成味噌と厳選素材を使用したようかんです。唯一、他にはない深い味わいをお楽しみください。

商品番号 **506**
●十年味噌ようかん (43g×4個) 1箱

648税込 本体価格600円 / 税48円

箱サイズ: 幅95×長さ223×高さ42mm

賞味期限/製造日より90日間
保存方法/直射日光、高温多湿をお避けください。
原材料名/砂糖、いんげん豆、味噌、寒天

贈答用におすすめ

MISO KURA SANPO

商品番号 **S-32** 送料 半額

●みそ蔵散歩セット
・味噌バウムクーヘン(1個)・味噌クッキー(3袋)
・十年味噌ようかん(43g×2個)
・三年味噌くずもち(43g×2個)

3,456税込 本体価格3,200円 / 税256円

*送料半額は2021年8月27日(金)までの受注受付分が対象です

味噌ようかん・くずもちセット
信州味噌蔵のスイーツ詰め合わせセット

商品番号 **509**
●味噌ようかんくずもちセット(43g×8個) 1箱

1,188税込 本体価格1,100円 / 税88円

賞味期限/製造日より75日間・保存方法/直射日光、高温多湿をお避けください。夏場(6~9月)は要冷蔵
原材料名/砂糖、いんげん豆、味噌、寒天、グル化剤(増粘多糖類)、乳化剤、調味料(アミノ酸等)

ほのかに香る一年味噌クッキー

石井味噌の天然醸造・無添加の一年熟成の味噌を使用して、信州松本の洋菓子職人と共同開発のすえ完成した、手作りクッキーです。かすかに感じる味噌の風味が、クッキーの美味しさを引き立てます。

商品番号 **519**
●味噌クッキー 3袋

通常価格 **1,296**税込 3袋まとめて **216**円お得!

1,080税込 本体価格1,000円 / 税80円

2021年8月27日(金)までの受注受付分が対象です。

商品番号 **517**
●味噌クッキー (65g) 1袋

432税込 本体価格400円 / 税32円

賞味期限は約3ヶ月です。

しっとり柔らかな味噌バウムクーヘン

会田養鶏の新鮮卵を使用し、信州三年味噌を練りこみ、上品な味に仕上げました。マーガリン・ショートニングなどのトランス脂肪酸、乳化剤、保存料不使用で、安心して召し上がりいただけます。

商品番号 **516**
●味噌バウムクーヘン 2個

通常価格 **3,240**税込 2個まとめて **540**円お得!

2,700税込 本体価格2,500円 / 税200円

2021年8月27日(金)までの受注受付分が対象です。

商品番号 **515**
●味噌バウムクーヘン 1個

1,620税込 本体価格1,500円 / 税120円

賞味期限は約1ヶ月です。

ごまかさず、手を抜かない! 職人たちの丹精込めた一粒一粒。
「三年熟成味噌」と甘醤油で味付けし「刻みのり」をまぶした昔ながらの「あられ」です。

新発売
サクサク・やわらか

味噌あられ

商品番号 **549**
●味噌あられ (55g)

540税込 本体価格500円 / 税40円

3袋まとめて **324**円お得!

商品番号 **551** ●味噌あられ 3袋

通常価格 **1,620**税込 **1,296**税込 本体価格1,200円 / 税96円

2021年8月27日(金)までの受注受付分が対象です。

ふっくら焼き上げサクッと軽い歯ざわり

やみつきになる味噌蔵のみそあめ。

米養価の高い「味噌」の風味を生かした、新しい和スイーツ。

商品番号 **504**
●みそあめ (160g) 1袋

540税込 本体価格500円 / 税40円

商品番号 **504**
●みそあめ (160g) 1袋

540税込 本体価格500円 / 税40円

かすかに感じる味噌の風味。やわらかく、食べやすい落雁

銘入・やわらか

商品番号 **547**
●みそ落雁 1箱 (6個入り)

540税込 本体価格500円 / 税40円

3箱まとめて **324**円お得!

商品番号 **548** ●みそ落雁 3箱

通常価格 **1,620**税込 **1,296**税込 本体価格1,200円 / 税96円

2021年8月27日(金)までの受注受付分が対象です。

味噌の風味で甘み引き立つしっとりしたお饅頭

商品番号 **560**
●みそ饅頭 1箱 (3個入り)

756税込 本体価格700円 / 税56円

3箱まとめて **108**円お得!

商品番号 **561** ●みそ饅頭 3箱

通常価格 **2,268**税込 **2,160**税込 本体価格2,000円 / 税160円

2021年8月27日(金)までの受注受付分が対象です。

おかし
の
ギフト

石井味噌の風味豊かな味噌と菓子職人の丁寧な仕事から生まれたお味噌の新しい楽しみ方。

スマートフォンからもご注文いただけます!
オンラインショップはこちらです!

カタログ番号 **2106** ◀お電話でのご注文の際は左記番号をお伝えください。
ご注文専用電話 受付時間 AM9:00~PM5:00 **0120-141-302**
ご注文専用ファックス 24時間受付 **FAX 0263-36-3033**

新規会員登録ですぐに使える**300**ポイントをプレゼント!

7,560円(税込)以上お買上げで三年味噌 味噌あられ プレゼント!
ご自宅送りに同梱(ギフトのみ)の場合は対象外です。

1カ所のお送り先につき **6,480**円(税込)以上のお買上げで...
送料 無料 このマークの商品は6,480円(税込)以下でも、他の商品を追加しても...

送料無料
2021年8月27日(金)までの受注受付分

三年味噌ギフト
限定醸造味噌・定期便
汁物・おかず味噌
調味料
お菓子
冷凍食品
甘酒・グッズ・他

12個入×2トレイ専用の段ボール箱に入れてお届けします。

冷凍庫で約120日間保存可

商品番号 439

●味噌ぎょうざ 2トレイ (24個入)

972 税込 本体価格900円 / 税72円

商品番号 449

●味噌ぎょうざ 9トレイ (108個入)

4,212 税込 本体価格3,900円 / 税312円

※送料無料で2021年8月27日(金)までの受注受付分が対象です

信州三年味噌
信州産ニラ
信州産豚使用

旨さの秘密は当店自慢の信州三年味噌と信州の厳選素材

天然醸造・信州三年味噌使用

NEW

さらに美味しく食べやすくなりました!

味噌ぎょうざ™

外はカリッと中はもちもちジューシー

タレがなくとも美味しい!

朝日放送 旅サラダ で紹介されました!

お客様の声

本当に美味しいです。自分でもリピート買いましたが、今回はお友達に贈ろうと思います。(H様)

調理方法 フライパン

※冷凍クール便は、送料プラス220円別途申し受けます。

商品番号 650

●信州豚コース 6枚入

・熟成味噌生姜漬×3枚
・蔵元の塩こうじ漬×3枚

3,888 税込 本体価格3,600円 / 税288円

商品番号 651

●信州豚コース 10枚入

・熟成味噌生姜漬×5枚
・蔵元の塩こうじ漬×5枚

5,940 税込 本体価格5,500円 / 税440円

信州豚コース

手軽で便利!(一枚ずつ個包装) 流水(お湯)で解凍⇒焼くだけ!

熟成味噌でお肉やわらか! 肉厚ボリューム110g!

新発売

新発売

蔵元の塩こうじ漬 熟成味噌生姜漬

冷凍庫で60日間保存可

商品番号 455

●栗五目おこわ (200g)

648 税込 本体価格600円 / 税48円

冷凍庫で70日間保存可

商品番号 450

●みそ焼おにぎり (8個入り)

1,728 税込 本体価格1,600円 / 税128円

信州・石井味噌特製 蔵元特製の味がご家庭でも簡単に! 味噌の香りが大好評!!

秘伝の味噌ダレ使用

冷凍庫で70日間保存可

具材たっぷり! 地粉とそば粉の皮にあんを詰め、まるめて蒸し、焼き上げる信州の郷土食をご家庭で。

商品番号 430

●そばおやきセット (計8個入り)

なす鉄火味噌・くるみ味噌・あずき・野沢菜 (2個)・かぼちゃ・切干大根・しめじ

1,890 税込 本体価格1,750円 / 税140円

商品番号 431

●そばおやき単品 (各3個入り)

なす鉄火味噌 422 くるみ味噌 423
あずき 424 野沢菜 425
かぼちゃ 426 切干大根 428
しめじ 429

712 税込 本体価格660円 / 税52円

信州松本の懐かしい味

いつでもおいしい、手軽でうれしい

石井味噌の冷凍食品

クール便でお届けいたします。 ※冷凍クール便は、送料プラス220円別途申し受けます

大人気

石井味噌オリジナル 本格ピッツァ

1 職人による手作りピザを美味しさそのまま冷凍

2 石井味噌の味噌と安全で美味しい食材のみを使用

3 生地が自慢!

生地が自慢!

三年味噌と小エビのジェノベーゼ

十年味噌のクワトロフォルマッジ

棚田米味噌のマルゲリータ

三年味噌バーニャカウダとジェノベーゼソースのハーモニー。小エビと緑黄ズッキーニをトッピング。別売の三年味噌バーニャカウダでさらに美味しく。

十年味噌ソースを使用したホワイトソース。4種類のチーズにトマトソースを散らしています。とろりと濃厚なチーズがたっぷり、十年味噌の絶妙な香りが美味しさを引き立てます。

棚田米味噌とグラナパダーノをトッピング。たっぷりのモッツアレラチーズが焼き上げてふんわりとろーり。トマトソースの風味が豊かで上質な薪窯ピザです。

商品番号 473

●三年味噌と小エビのジェノベーゼ (3枚)

3,208 税込 本体価格2,970円 / 税238円

商品番号 472

●十年味噌のクワトロフォルマッジ (3枚)

2,884 税込 本体価格2,670円 / 税214円

商品番号 471

●棚田米味噌のマルゲリータ (3枚)

2,560 税込 本体価格2,370円 / 税190円

ジェノベーゼソース、三年味噌バーニャカウダ、ミックスチーズ、小エビ、マッシュルーム、緑黄ズッキーニ

ホワイトソース、十年味噌ソース、モッツアレラチーズ、グラナパダーノ、ゴルゴンゾーラ、タレツジョ、バジル、オリーブオイル

ソースに使用!

トッピングに使用!

おすすめの調理法 自然解凍1~3時間▶オーブントースターで5分

※冷凍クール便は、送料プラス220円別途申し受けます。

商品番号 474

●本格ピッツァ三種セット

・棚田米味噌のマルゲリータ (1枚)
・十年味噌のクワトロフォルマッジ (1枚)
・三年味噌と小エビのジェノベーゼ (1枚)

2,884 税込 本体価格2,670円 / 税214円

※冷凍クール便は、送料プラス220円別途申し受けます

商品番号 407

●「そば処種村」自家製粉 八割そば(生) (2食入・つゆ付)

賞味期限10日

1,080 税込 本体価格1,000円 / 税80円

※冷凍クール便は、送料プラス220円別途申し受けます。

信州開田高原産 石臼挽き自家製粉 八割そば

そばつゆ付き (ストリートタイプ)

信州開田高原産そばの実を使用し、石臼で挽いた風味豊かなそば粉で作った、八割そばです。

スマートフォンからもご注文いただけます! オンラインショップはこちらです!

カタログ番号 2106 ◀お電話でのご注文の際は左記番号をお伝えください。

ご注文専用電話 AM9:00~PM5:00 0120-141-302

ご注文専用ファックス 24時間受付 FAX 0263-36-3033

新規会員登録ですぐに使える300ポイントをプレゼント!

7,560円(税込)以上お買上げで三年味噌 味噌あられプレゼント!

※自宅送りに同梱(ギフトのみの場合は対象外です)

1カ所のお送り先につき 6,480円(税込)以上のお買上げで...

送料 無料

このマークの商品は6,480円(税込)以下でも、他の商品を追加しても...

送料 無料

2021年8月27日(金)までの受注受付分

石井味噌特製

三年味噌あいす

口溶けしっとり、味わい濃厚。
三年味噌の成せる技。
しっとりとした心地良い口溶けと深い味わいは、
今まで体験できなかった新食感です。ぜひご贈答
にもご利用くださいませ。

クッキーやバームクーヘンに添えても美味しくお召し上がり頂けます！



お客様の声
アイスクリームの中に
コクのあるお味噌のお
味がほんのり。微妙に
クセになるお味です。
(T様)

<p>商品番号 491</p> <p>●三年味噌あいす (1kg)</p> <p>2,160 税込円 本体価格2,000円/税160円</p>	<p>商品番号 495</p> <p>●三年味噌あいす (500g)</p> <p>1,080 税込円 本体価格1,000円/税80円</p>	<p>商品番号 496</p> <p>●三年味噌あいす (130g×6個入り)</p> <p>1,944 税込円 本体価格1,800円/税144円</p>
------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

※冷凍クール便は、送料プラス220円別途申し受けます。

暑い夏にさっぱり！信州そば

半生そば
冷蔵庫で70日間保存可

信州安曇野産そばの実を使用して、石臼で挽いた、のどごしの良い八割そばです。

年に二度ある新そば
夏新 8月中旬頃
秋新 10月上旬頃

八割そば

商品番号 401

●おらとこの八割そば (3人前・つゆ付)

1,080 税込円
本体価格1,000円/税80円

限定先着100セット

冷凍品詰合せ フローズンパック・夏

商品番号 445

●フローズンパック
・三年味噌あいす (130g×2個)
・味噌ぎょうざ (12個入×2パック)
・みそ焼おにぎり (8個入り)
・栗五目おこわ (200g×1個)
・そばおやきセット (計8個入り)

●フローズンパックと、他の冷凍品との組合せでのご注文も送料無料で！

定価 ~~5,886~~円
5,400 税込円
本体価格5,000円/税400円
冷凍クール便代金220円は別途申し受けます

送料無料で！
冷凍クール便

2 冷凍食品

送料無料は2021年8月27日(金)までの受注受付分が対象です
●フローズンパックと、他の冷凍品との組合せでのご注文も送料無料で！

愛好家の心をつかむ
そば本来の風味とのど越し。

そばの栽培に適した「標高が高く、寒暖の差が激しい場所。北アルプスの山麓の標高700メートルのそば畑で育ちました。『厳しい条件で育つ安曇野のそばは風味がよい。』と言われていました。

貯蔵庫では0℃保存を徹底し玄そばの退色を抑え、熟成させて蕎麦の甘みを引き出します。計量し袋詰めされた玄そばは低温冷蔵倉庫にて一定の温度で保存します。

【石臼挽き】製粉では1尺6寸の石臼でゆっくりと挽いています。1時間に1kgというゆつくりと丁寧に挽きこんでいます。

いつでも打ちたてそばを家庭で
手間ひまかけて育てきた自家農園のそばの実を100%使用したそば粉を使用し製麺してあります。「そば粉、本来の風味豊かな」のど越しの良いお蕎麦をお楽しみください！

「新型コロナウイルス」ほぼ100%抑制効果を発見！ご存知ですか？

2021年2月8日、国立長崎大学が権威ある国際学術誌に驚くべき論文を発表！ある身近な発酵食品に「多く含まれる物質」が感染実験における新型コロナウイルスの増殖を100%阻害したと発表しました。

その物質は天然に存在するアミノ酸であり、ヒトや動物、植物の細胞内で作られています。また、食品中にも含まれており、日々の生活で摂取しているアミノ酸の一つ。
いま人類の救世主として期待されるのが「5-ALA」「5-アミノレブリン酸」というアミノ酸。

中でも甘酒には5-ALAが多く含まれているようです。コロナウイルス対策に甘酒の活躍が期待されます！

食品名	ALA量 [ug/100g]
甘酒	600.0
黒酢	150.0
赤ワイン	110~173
たご	78.4
日本酒	70~353
いか	38.4
バナナ	31.6
納豆	25.0

○白玉をまぜて甘酒ぜんざいに
○フルーツで甘酒スムージーに
○寒天と混ぜて和風ゼリーに

2年配の方の栄養補給に！
産後や授乳期の栄養補給。小さなお子様にも安心！

2020年産 信州・安曇野産 コシヒカリ

北アルプスの雪解け水が流れ込む梓川の美しい水と、安曇野の山岳盆地特有の気候が美味しいお米を育てます。

商品番号 410	商品番号 405	商品番号 406
●コシヒカリ (10kg) (白米)	●コシヒカリ (5kg) (白米)	●コシヒカリ (1kg) (白米)
5,292 税込円 本体価格4,900円/税392円	2,700 税込円 本体価格2,500円/税200円	648 税込円 本体価格600円/税48円

石井味噌 オリジナルグッズ

創業150周年記念

●石井味噌Tシャツ (サイズ:S・M・L・XL・XXL)
Tシャツの詳細なサイズはお問い合わせください。

商品番号 TS1	商品番号 TS2
1着	2着まとめ買い
2,200 税込円 本体価格2,000円/税200円	3,850 税込円 本体価格3,500円/税350円

●法被 (サイズ:M・L・LL)
商品番号 G23
1着 **5,280** 税込円
本体価格4,800円/税480円

●オリジナル前掛け
商品番号 G24
1着 **1,815** 税込円
本体価格1,650円/税165円

●木曾ひのき味噌ペラ
商品番号 G25
1本 **385** 税込円
本体価格350円/税35円

●マルシェバッグ (Mサイズネコ)
商品番号 G21N
1枚 **550** 税込円
本体価格500円/税50円

●マルシェバッグ (Mサイズシカク)
商品番号 G21S
1枚 **550** 税込円
本体価格500円/税50円

●マルシェバッグ (Lサイズシカク)
商品番号 G22
1枚 **770** 税込円
本体価格700円/税70円

石井味噌の無添加甘酒
米糀100%のちから

身体に嬉しい玄米の栄養素を残した製法(精米歩合90%)なので、便秘解消！善玉菌増加！腸内環境の改善で免疫力アップ！など嬉しい効果が期待できます。

水と米糀だけでできた「自然な甘み」ノンアルコール

アルコール0%

商品番号 466	商品番号 465	商品番号 464
●甘酒 (195g×10缶)	●甘酒 (195g×6缶)	●甘酒 (195g×1缶)
2,160 税込円 本体価格2,000円/税160円	1,512 税込円 本体価格1,400円/税112円	324 税込円 本体価格300円/税24円

贈答用におすすめ

スマートフォンからもご注文いただけます！
オンラインショップはこちらです！

カタログ番号 2106 ◀お電話でのご注文の際は左記番号をお伝えください。
ご注文専用電話 AM9:00~PM5:00 0120-141-302
ご注文専用ファックス 24時間受付 FAX 0263-36-3033

新規会員登録ですぐに使える300ポイントをプレゼント！

7,560円(税込)以上お買上げで三年味噌 味噌あられプレゼント！
ご自宅送りに同梱(ギフトのみの場合は対象外です)

1カ所のお送り先につき6,480円(税込)以上のお買上げで...
送料 無料
このマークの商品は6,480円(税込)以下でも、他の商品を追加しても...

送料 無料
2021年8月27日(金)までの受注受付分

三年味噌ギフト
限定醸造味噌・定期便
とん汁・味噌汁
調味料
お菓子
冷凍食品
甘酒・グッズ・他