

梅谷醸造元 伝統発酵食品でこの夏もコロナに負けず元気な生活！！



吉野の離宮蔵たより夏

コロナ禍 お見舞い 申し上げます



コロナ禍のさなか、蔵の中でじっくり熟成しています



PSS-290 ¥3,137(税込)



SSK-192 ¥2,078(税込)



MP-217 ¥2,348(税込)



SD-30 ¥3,240(税込)

お好みの組み合わせOK! 大人気 濃縮だししょうゆ・露とくと入れ替え自由

「ぼん酢とお醤油とめんつゆでセットつくて〜」でも大丈夫!

ご予算に応じてご提案させていただきます。夏におすすめ! 栄養ドリンク(飲む点滴)

甘酒 500g 486円

夏もお味噌で元気いっぱい!!

みそ汁1日1杯の底力



1日1杯のみそ汁で健康になる! 「みその教科書」みそ蔵50で紹介いただきました!

梅谷醸造元

うめ谷にじょうぞうまろ?



兄弟で継ぐ伝統のみそ造り

歴代の天皇が行幸された吉野宮があった地に明治中頃創業。現在4代目の梅谷清二さんと兄の清嗣さんがみそ造りを行なっています。昔は2階の仕込室から1階の木桶に原料を落としていたため、床に開き戸があり、トロッコに乗せて移動させるためのレールは今でも残っています。



DATA

奈良県吉野郡吉野町宮滝262-2 0746-32-3206
<http://www.umetani.jp/>
 (高松) 青・栗・餅・餅・餅 餅
 月一土8時-19時、日・祝
 9時-19時 年中無休

味板みそ



「吉野味噌」1kg 798円 (税別)

上質の国産大豆と国産米を使用した天日乾燥。本場で熟成させた10割麹のこし味噌。やわらかくまろい味に仕上がります。

くせになる〜! 奈良は吉野の宮滝ぼん酢!!

吉野の離宮蔵



宮滝

フリーダイヤル
梅谷醸造元 0120-39-3206

<http://www.umetani.jp/>

梅谷味噌醤油株式会社 〒639-3443 奈良県吉野郡吉野町宮滝262の2
 電話(0746)32-3206 FAX(0746)32-0977 E-mail info@umetani.jp

宮滝



吉野宮滝だより
 〒639-3443 奈良県吉野郡吉野町宮滝262の2
 梅谷味噌醤油株式会社
 TEL:0746-32-3206 FAX:0746-32-0977
 E-mail: info@umetani.jp

**万葉集・壬申の乱を体感できる
 良いアイデア募集中**

「万葉世界」を体感 ハブコメ受け付け



「万葉集」の舞台となった吉野宮滝。その歴史を体感できる「ハブコメ」を受け付けています。ハブコメとは、ハブ（橋）を介して、宮滝とつながることを目指しています。ハブコメの受付期間は、令和2年6月1日（土）～6月30日（日）です。ハブコメの受付場所は、吉野宮滝262の2、梅谷味噌醤油株式会社です。ハブコメの受付時間は、午前9時～午後5時です。ハブコメの受付料金は、1000円です。ハブコメの受付方法は、お電話またはお持ち寄りです。ハブコメの受付内容は、宮滝の歴史や文化に関する資料や、宮滝の景観に関する写真やイラストです。ハブコメの受付結果は、受付後1週間程度で連絡いたします。



「万葉集」の舞台となった吉野宮滝。その歴史を体感できる「ハブコメ」を受け付けています。ハブコメとは、ハブ（橋）を介して、宮滝とつながることを目指しています。ハブコメの受付期間は、令和2年6月1日（土）～6月30日（日）です。ハブコメの受付場所は、吉野宮滝262の2、梅谷味噌醤油株式会社です。ハブコメの受付時間は、午前9時～午後5時です。ハブコメの受付料金は、1000円です。ハブコメの受付方法は、お電話またはお持ち寄りです。ハブコメの受付内容は、宮滝の歴史や文化に関する資料や、宮滝の景観に関する写真やイラストです。ハブコメの受付結果は、受付後1週間程度で連絡いたします。

お問い合わせ先
 〒639-3443 奈良県吉野郡吉野町宮滝262の2
 梅谷味噌醤油株式会社
 TEL:0746-32-3206 FAX:0746-32-0977
 E-mail: info@umetani.jp



スマイルパスで行く
 ディープな吉野の旅

知人が書きました。古代から近代の吉野がこの一冊でわかる。片手に持って、ディープな吉野をのんびり歩こう。¥1,200

宮滝遺跡整備計画に
 あなたのお知恵を！



毎日新聞奈良版で連載中！
 ちょうど今、吉野宮滝が5回シリーズで掲載。ちょこっと梅谷醸造元も載りました。

奈良 万葉集・壬申の乱を体感できる 良いアイデア募集中



お問い合わせ先
 〒639-3443 奈良県吉野郡吉野町宮滝262の2
 梅谷味噌醤油株式会社
 TEL:0746-32-3206 FAX:0746-32-0977
 E-mail: info@umetani.jp

シリーズ読みたいお方は ご連絡ください。

「万葉集」の舞台となった吉野宮滝。その歴史を体感できる「ハブコメ」を受け付けています。ハブコメとは、ハブ（橋）を介して、宮滝とつながることを目指しています。ハブコメの受付期間は、令和2年6月1日（土）～6月30日（日）です。ハブコメの受付場所は、吉野宮滝262の2、梅谷味噌醤油株式会社です。ハブコメの受付時間は、午前9時～午後5時です。ハブコメの受付料金は、1000円です。ハブコメの受付方法は、お電話またはお持ち寄りです。ハブコメの受付内容は、宮滝の歴史や文化に関する資料や、宮滝の景観に関する写真やイラストです。ハブコメの受付結果は、受付後1週間程度で連絡いたします。

古墳時代から「水の聖地」
 吉野宮滝の歴史をたどる。その歴史を体感できる「ハブコメ」を受け付けています。ハブコメとは、ハブ（橋）を介して、宮滝とつながることを目指しています。ハブコメの受付期間は、令和2年6月1日（土）～6月30日（日）です。ハブコメの受付場所は、吉野宮滝262の2、梅谷味噌醤油株式会社です。ハブコメの受付時間は、午前9時～午後5時です。ハブコメの受付料金は、1000円です。ハブコメの受付方法は、お電話またはお持ち寄りです。ハブコメの受付内容は、宮滝の歴史や文化に関する資料や、宮滝の景観に関する写真やイラストです。ハブコメの受付結果は、受付後1週間程度で連絡いたします。



くせになる～！奈良は吉野の宮滝ぽん酢！！

フリーダイヤル
梅谷醸造元 0120-39-3206
<http://www.umetani.jp/>
 梅谷味噌醤油株式会社 〒639-3443 奈良県吉野郡吉野町宮滝262の2
 電話(0746)32-3206 FAX(0746)32-0977 E-mail info@umetani.jp

