

ヤマトタチバナ ぽん酢ドレッシング

大和橘がけぽん酢

只今、品切れておりますが、
1月初旬に製造予定。
是非お試し下さいませ。



2025調味料選手権で「大和橘がけ
ぽん酢」が「地域の味ベスト賞」いただきました〜
専門審査員のコメントで高評価をいただき、
ホントにうれしく、今後の大きな励みになります。

専門審査員コメント抜粋

- 大和橘の香りと後味が料理に深みを与えてくれる
- 醤油にてんさい糖などのバランスが良く、
ポン酢の概念を超える味
- 大和橘の風味が心地良く味が好みであるうえ、
材料もシンプルで安心のこだわりのものを使った
「ぽん酢の概念を超える」味 等々有難い言葉！！
審査委員長「美味しくて私の冷蔵庫にも入っています」！！

宮滝ぽん酢しょうゆ

お鍋にお肉に
お魚・お野菜に！
定番中の定番です！
おいしいよ〜
くせになる〜
あんたが一番！



奈良は吉野の
宮滝ぽん酢！

360ml 税込 756円
600ml 税込1,188円



地域の味ベスト賞 200ml 税込1,080円



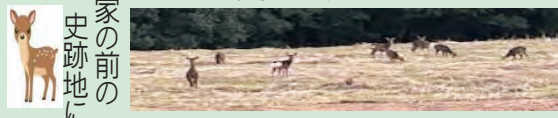
日本の出発点
＜宮滝遺跡＞
吉野町へのふるさと納税で
中荘地区自治協議会
万葉夢ロードの整備のご支援を！

斉明天皇が宮滝に宮を築き、
大海人皇子はこの地で挙兵し
日本の礎を築く夢を実現。
また多くの歌人が万葉歌で
ここに遊ぶ夢を詠っています。
いにしえ人が耳にしたであろう水の流れ、
風のゆらぎ、鳥のさえずり...

**この素晴らしい自然と
歴史文化を後世に繋ぎたい！！**

現在、史跡を中心に「万葉夢ロード」を
地元が実行中。是非資金をふるさと
納税でご協力を！

真昼間、野性の鹿が10頭！



世界遺産の町、奈良県・吉野町の豊かな食材と、
名料理人の技が織りなす、旅の記憶に残る味わいを。

□MUJI room SAKAMOTOYA内【宵の膳 吉野山】

□2025年11/1(土)～11/30(日) 17～20時

「奈良大和肉鶏 吉野の味噌から揚げ」



吉野山の吉野、吉野町と大和肉鶏、中井春風堂、吉野の味噌から揚げ、2,500円
使用食材：大和肉鶏、梅谷醸造元「吉野味噌」

期間限定イベント

【日本橋ゆかり】

三代目 野永喜三夫氏監修

人気の「奈良 大和肉鶏
吉野の味噌から揚げ」
に弊社の「こうじたっぷり
糀味噌」使用！！



★吉野山
人気のお店



豆富茶屋 林
手作り・作りたての豆腐を
「宮滝ぽん酢」「露とくとく」で



葛屋 中井春風堂
吉野葛
賞味期限10分の世界
＜宮滝ぽん酢とのコラボ＞

他にもいっぱい
あります

安心して美味しくお使いいただけるよう
真心を込めて一所懸命
じっくりと仕込んだ味噌醤油セット！

ギフトに最適！宮滝しょうゆ味噌詰合せ

お好みの組み合わせ
できます。詳しくはお問い合わせ下さいませ



M3-30・¥3,240



PT-16・¥1,646



S-21・¥2,159



S-25・¥2,510



PT-36・¥3,688



MS-36・¥3,601



S-35・¥3,569

吉野の離宮蔵 梅谷醸造元の 伝統発酵食品で免疫力を高める!

令和7年11月

冬ギフトのご案内・離宮蔵便り

蔵元直送・実用本位・健康一番・あんたが一番

クセになる～奈良は吉野の宮滝ぽん酢!!

みそ汁1日1杯の底力

今年もこのお値段! がんばってま～す
値段は全て1.4kg入り税込価格

恒例年末限定

こしたっぷり花味噌 ¥1,230

吉野桜味噌 ¥910

麦味噌 ¥1,370

白味噌 ¥1,370

お一人様各3個まで

年末迄の特別価格/但し、予定数なくなり次第終了します。

米こうじ・仕込み味噌の単価改定について 2025年11月7日
梅谷味噌醤油株式会社

いつもご愛顧いただき本当にありがとうございます。
心より感謝申し上げます。

さて、ご存じのように米代金が大幅に上昇し、大変申し
訳ございませんが、米こうじ及び仕込み味噌の価格改定を
させていただきました。どうぞ事情ご賢察の上、ご理解い
ただきますようお願い申し上げます。

新価格: ①米こうじ(国産米)・1kg 1,147円(税込)
量り売りできます。但し、1kg迄は若干割高になります)
②仕込み味噌(国産米・国産大豆・天日塩/15割糀)
4kg/3,140円(税込)・8kg/5,970円(税込)
量り売りできます。



味噌汁は「料理の始まり」

- ①ひと碗の具材とひと碗のお水を
- ②小鍋に入れて中火で煮立て
- ③味噌を溶いたら
- ④お味噌汁 土井善晴

お味噌は
日本の宝です



お詫び

人生が楽になる
味噌汁のつくり方

お味噌汁は、

これでいいのだ。

料理研究家 土井善晴

情熱大陸公式チャンネル

誠に勝手でしたが、白味噌の製造仕様が変わりました。今年度は
原材料が米国産で、添加物ありますが、お味、価格は昨年度と
同じです。添加物を控えた美味しい白味噌を扱えるように取り組んで
まいりますので、どうぞご寛容下さいませ。

塩こうじ・醤油こうじ・甘酒・味噌づくりに

梅谷醸造元特製

米こうじ1kg 1,147円

仕込み味噌 大好評販売中～初心者も超簡単～

国産大豆・国産米・天日塩(海はいのち)仕込み
米こうじたっぷりの仕込み味噌。ご自宅で熟成・
手前味噌が簡単に! 来年8月頃から食べ頃。

4kg ¥3,140円・8kg 5,970円(税込・送料別)

この品質で、この価格! 量り売りOK!!

クセになる～～! 奈良は吉野の宮滝ぽん酢!

梅谷醸造元

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

0120-39-3206

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

吉野の離宮蔵

