

食べ比べ企画

醤油ファイト

8月29日、ヤマヒサの植松勝久社長をお迎えしての勉強会。「全国1500軒の醤油屋のうち、麹からつくっているのは200軒だけ。あとは大手さんから生醤油を桶買いし、火入れと濾過だけして、ラベル貼って販売しておられますね」「醤油造りの要は3つ。①麹づくり②糴入れ③火入れ。そうした技の基になるのが原材料」…小豆島なまりの穏やかな口調に、プロの誇りがにじみます。

後半は食べ比べ。ヤマヒサ「頑固“本生”濃口醤油」、マルシマ「純正こいくち醤油」、業界最大手の「超特選 生しぼり」、1リット

ル160円の「本醸造醤油」（脱脂加工大豆使用）をお豆腐にかけて、どれがどの醤油か当てよう！という趣向です。

色をみて、香りをきいて、口に含んで…

「後味にちょっと甘みを感じるから、これがヤマヒサ」「ただ塩辛いだけ！これ160円やろ」と盛り上がりました。社員のうち全問正解は5名、植松社長はもちろん全問正解。格好よかったです。（商品部・小林沙綾）



ヤマヒサ四代目・植松勝久社長



横断幕の似顔絵（似てない…）



10901 (ヤマヒサ) 頑固“本生”濃口醤油

720ml

¥1,030 (本体価格)

¥1,112 (税込価格)

【原材料】大豆(国産100%)、小麦(国産100%)、食塩



平成28年 ムソー大商談会

ご来場お待ちしております

今年は開催テーマ「起笑伝結(キショウデンケツ)」～世代への架け橋～のもと、ムソーおすすめ品・年末商材(お正月料理、クリスマス他)などの試食・展示を行います。又、シニア支援・子育て支援等テーマ別ブース・協力メーカー様とのご商談、さらにおすすめ品を特別条件にてご提供させていただきますので、お時間の許す限りごゆっくりご覧いただき、商談を進めていただければ幸いです。

是非この機会にご覧になり商品仕入れのお役に立てになればありがたく存じます。ご多忙のこととは存じますが、何卒ご来場を頂きますようお願い申し上げます。

■開催日時：

10月20日(木) 11時00分～17時00分
10月21日(金) 10時00分～16時00分

■開催場所：

東京流通センター(TRC)第一展示場Aホール
東京都大田区平和島6丁目1-1

- 東京モノレール「流通センター駅」下車、駅より1分(空港快速は止まりません、ご注意ください)
- JR「大森駅」東口5・7・9番乗場から12分(京浜急行バス利用)
- 京浜急行「平和島駅」から5分(京浜急行バス利用)

■出展予定メーカー

(株)菱和園
(株)山清
(株)東明
アーク&エコ(株)
大阪昆布海産(株)
など84社出展予定

また、インバウンド商品を多数取り揃えた「インバウンド対策コーナー」など新しい取り組みはまさに必見です。新規メーカーも多数出展いたしますので、是非ご来場ください。

※出展予定メーカーは予告なく変更する場合がございます。
※本年の商談会は東京のみで開催いたします。西日本の得意先様にはご遠方で恐縮ですが、ふるってご参加をお願い申し上げます。
※詳細は弊社の営業担当よりご案内申し上げます。別途お送りしました申込書にご記入の上、FAXにてお申込ください。
※一般消費者の方のご来場はご遠慮いただいております。ご了承ください。



Macrobiotic Facilitator

ムソー株式会社

TEL:06-6945-0511 , FAX:06-6946-0307

540-0021 大阪市中央区大手通2丁目2番7号 <http://muso.co.jp>

[Facebookページ](https://www.facebook.com/MUSOcorp) <https://www.facebook.com/MUSOcorp>