

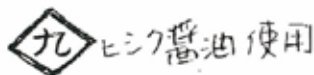
みどり市の観光

秋の観光といえば“なかの菊祭り”と高津戸深谷の紅葉をお勧めしますが、ちょっと先の話で、菊祭りは10月23日から、紅葉は11月ころからとなります。大間ヶ野のすぐ東側ですので場所もわかりやすく、大間ヶ野から徒歩10分と近くです。今年の菊祭りには“くんまちん”の菊人形が登場するとか。

敬老の日にお醤油を

9月15日(月)は敬老の日ですね。普段からおじいちゃんおばあちゃんにお世話になって、美味しいものをプレゼントする方も多いでしょう。そのときは“日本-しょうゆ”を候補にしてくださいね。昔ながらの製法にこだわった当社の醤油は平配の方には懐かしい味です。よろこばれますよ。

新商品 案内



“醤油屋さん”シリーズとして漬物を販売いたします。白瓜のてっぽう漬けと胡瓜たまり漬です。お手頃価格でてっぽう漬1本入が360円、きざみてっぽう漬-260円、胡瓜たまり漬-280円(大間ヶ野工場売店のみ)

《大間ヶ野工場売店》

＜人気ベスト3＞

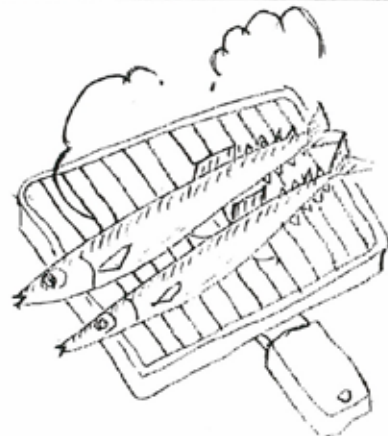
- 1位 醤油ソルトクリーム
- 2位 タコがけ醤油 150ml
- 3位 ヒシク醤油 1Lパック
(8月調べ)



日本-しょうゆ通信

Free Paper 通信 Vol. 16

群馬 大間ヶ野工場版 2014.9 巻



はいはい“食欲の秋”です。いろいろなものが美味しくなる時期になりました。魚、野菜、果物、みんな美味しいですが、一般的にはサマ、ブリカツオ、きのこ類です。ポロシの涙をたっぷりつけた大根おろしで食べるサマはたまりません。果汁が豊かに香りおいさを引きだします。ブリカツオはしょうゆやにんにく醤油はいかがでしょう。脂がほんのり載ったカツオと風味豊かに仕上げます。秋の味覚を日本-しょうゆでお楽しみ下さい。

＝岡直三郎商店から休業のご案内＝
社内研修旅行のため、下記日程をお休みします。

9月9日(火)、9月10日(水)

休業部署 ・本社全業務、醤油料理“天忠”

- ・大間ヶ野工場 製造部
- ・醸造会社 附属醤油醸造(高崎市)

大間ヶ野工場店舗のみ営業いたしますが、夕方までとさせていただきます。

勝手ながらご了承くださいます様お願い致します。

仕込み蔵見学 できます

明治から大正時代に建てられた土蔵で、昔ながらの天然醸造で造り続けている“とろみ”を目の前で見ることができ、蔵の中に充填する“生のしょうゆ”の香りと体験することができます。団体様はご予約をお願いします。小グループの方は当日でも大丈夫です。お気軽に声をかけて下さい。