

Newsletter

2020

9月

あやべ特別市民 ニュースレター



紫水ヶ丘公園から綾部市街を望む

爽やかな秋風を感じるこの頃、皆さんお変わりなくお過ごしでしょうか。

今年はコロナ禍に加え暑い中、マスクを着用したり、お盆の帰省にも影響が出たりするなどかつてない夏になりました。そんな中ではありますが、綾部市の70回目の誕生日である8月1日には「市制施行70周年記念式典」を開催し、with コロナの新しい生活様式を取り入れ、市民の皆さんとお祝いする事ができました。

第1回ふるさと産品(7月・選択産品)には、皆さんからたくさんの温かいお手紙をいただき、事務局一同、喜んでます。ありがとうございました。

今回お送りする新米(第1回基本産品の方のみ)のほかに、12月・2月と綾部自慢の産品をお届けいたしますので、どうぞ楽しみにお待ちください。



7月号クイズの答え

Q.1 70

Q.2 まゆピー

次回ふるさと産品の発送予定日

第2回ふるさと産品

里山セット または **お選びいただいた産品** をお送りします！

※受け取りの都合の悪い方は事務局までご連絡ください。

12月
16日

発行 綾部市秘書広報課

〒623-8501 京都府綾部市若竹町 8-1 Tel: 0773-42-4204(直通) Fax: 0773-42-4905
e-mail: tokubetusimin@city.ayabe.lg.jp



あやべ特別市民 HP
<http://www.ayabefan.com/>

ふるさと産品 生産者紹介

No.3

地元で頑張る生産者の方に、
産品に込められた思いを
伺いました。

「あやべ特別市民」の
ふるさと産品でお送り
している商品です

搾ったあとのもろみに薬味とオイルを加えた
「食べる醤油」と定番「今しぼり醤油」

「手前醤油の新しいカタチ」 今しぼり

豊かな里山の志賀郷地区に「自分らしい暮らし」を求め移り住んだ数軒の家族が、この地で暮らすための収入が得られる仕事を作りたいと2017年3月に今しぼりを立ち上げました。

今しぼりの主力商品は、昔ながらの製法で造る「今しぼり醤油」。昔は多くの農家で作られていた醤油です。国産の大豆と小麦に麹菌を培養し、塩と水だけを加えてじっくり時間をかけて熟成させます。また、搾りだした醤油だけではなく、搾った後のもろみも味わうことができます。このもろみには生きて発酵を続けるさまざまな酵母や栄養素が入っています。火入れをせず、体に有用な微生物を生きたままお届けする今しぼりの醤油は「生きた醤油」なのです。

今までになかった「食べる醤油」や「育てる醤油」は、口コミやインターネットで少しずつ広がり、テレビや雑誌にも取り上げられ有名老舗旅館や百貨店などでも取り扱われるようになってきました。今後の目標は「若い人たちが、地域で生活できる仕事になる事が理想」と代表の多田晃さんは話します。

【(株)今しぼり】

〒623-0351 京都府綾部市篠田町小西5番地

TEL/FAX • 0773-21-6831

e-mail • shigasato@imashibori.com

http://imashibori.com

Facebook • @imashibori

おすすめは
生トマト×
オリーブ&
ガーリック

食べる醤油(オリーブ&ガーリック)



今しぼり醤油

料理の幅が広がります。
レシピもいろいろ!

食べる醤油(山椒&なたね油)

今しぼりのメンバー



ご家庭で、誰でも簡単に
本格的な醤油が作れます。

自分で搾って最後の一滴まで
美味しくいただけます

搾り終わった後の
「もろみ」も、
まるごと食す!!

