

JUSE-HACCPの更新がありました！

昨年取得した日科技連「JUSE-HACCP」の更新が5月7日にありました。2019年にHACCPが原則として必須になり、福島県が発行する「ふくしまHACCP」で対応していましたが、取引先からの要望も多く、取得に至りました。麹菌の培養時、高温多湿の環境になることから、他の雑菌の増殖も考えられるため、発酵食品業界自体の取得難易度がとても高く、約8か月間四苦八苦したこともあり、今回の更新もとても緊張しました。丸一日の監査を受けて、なんとか問題なく更新が済みましたが、本当に疲れました。一方で、監査の中で気づきもあり、さらなる衛生管理の強化を図っていきたいと思っております！

コラゾン様の新商品が出ました！

株式会社コラゾン（神楽坂のレンMURO）とかねてより、研究開発を行っていた甘酒が4月より販売開始となりました。3年前より、国のプロジェクトの一環として開発に関わっていましたが、オリゴ糖を豊富に含む、特別な甘酒をやっとお披露目できました。いちご、もも、りんごの3フレーバーがあり、それぞれ特徴的な効果を持っています。のレンMURO様本店やオンラインショップで販売しておりますので、ぜひおためしください。



今年の夏はぬか床デビューしませんか？

今年も暑い夏が予想されますが、ぬか床でミネラル補給をしてみませんか。本店およびオンラインショップで班ばしている「熟成ぬか床」は、普通のぬか床とは違い、おからと麹が入っております。これにより、あの特徴的なぬか臭さが軽減され、とても食べやすい漬物が出来上がります。また、袋の中に入れてそのまま漬けられる「スタンドパウチタイプ（850円）」とタッパーなどにいれて使う「平袋タイプ（540円）」の二種類があり、状況に応じて使い分けられます。

ぬか床に野菜をポンと入れて冷蔵庫で一晩で漬けられる！お手入れも簡単です。夏場の塩分補給として、さらに野菜の豊富なミネラルを取ることで熱中症予防にも適していると思えます！

ぜひこの夏はぬか床デビューしてみてください。



- ・熟成ぬか床 スタンドパウチ800g入り 850円（税込）
- ・熟成ぬか床 平袋 1000g入り 540円（税込）

中東問題による値上げについて

昨今の中東問題によるナフサ不足で、商品の包材がすべて値上げしております。一部供給が停止しているものもあり、なんとか商品の供給できている状態ではありますが、資材価格高騰がかなり問題となっており、誠に申し訳ございませんが、白河関のみそとずんだ味噌のカップ詰めタイプについて値上げをさせていただきます。詳細はオンラインショップおよび弊社へお問い合わせいただけますと幸いです。

今月の一押し商品

6月になり、桃のシーズンが近づいてきましたね。福島と言えば「あかつき」が有名ですが、そのあかつきを使用した「桃ノ甘酒」を紹介します。

桃シーズンの期間限定で販売している桃ノ甘酒は本店とオンラインショップで販売中です。とても濃厚な桃の味わいが特徴の甘酒で、プレゼントにも一押しの商品となっております。また毎月の甘酒市でも20%OFFのた衣装となりますので、桃のシーズンにお買い求めください！



- 桃ノ甘酒 440円（税込）
- 5本セット（化粧箱入 2300円（税込）
- 10本セット 4400円（税込）



筆者 専務 山口和真

LINE公式に登録すると
山口こうじ店オンライン
ショップで使える

5%OFFクーポン
プレゼント

商品や日常を投稿中！

@ZUNDAMISO

インスタ登録をお願いします

有限会社 **山口こうじ店**

961-0303 福島県白河市東釜子字本町7 TEL：0248-34-2728 FAX：0248-34-2969