



ユワキヤ店長レター

4月号

旬の美味しいニユースを毎月お届けします！

ユワキヤ店長レター

始めます!!



イオンモール香椎浜（福岡）フェアにて

いつもユワキヤ醤油をご愛顧頂きまして誠にありがとうございます。ユワキヤ醤油の魅力（味力）を皆様にもっと知ってもらいたい！という一心でスタート致しました。

旬な味覚の情報から、イベント・お得なご案内等、幅広く皆様にお届けしたいと思えます。これからよろしくお願ひ致します。

発行年月日
2018年4月10日

発行人
門 脇 裕一郎



店長より
ひとこと

独身24歳。
舞鶴高校卒業
鹿児島大学卒業
大学卒業後、
大手食品メーカー
で2年間修業。
昨年、実家の
ユワキヤ醤油に
舞い戻りました。
よろしく
お願いします。

大分市ブランド認証

頂きました

今年、2月23日に「大分市ブランド認証」^(注1)式が行われました。

ユワキヤ醤油が製造している「いちじく果肉ソース」が、今回大分市ブランドとして認定を頂きました。

規格外のイチジクを大分市いちじく部会様より頂き、季節商品のいちじくを年中使用できるようにするという目標のもと、6年前よりチャレンジしてきたこのソースは、いちじくを裏ごししてピューレ状にすることによって、つぶつぶの食感と優しい甘さを残した逸品になっております。是非この機会にお試しくださいませ。

(注1)



Oita Birth
大分市ブランド認証

今年度立ち上げた「大分市ブランド認証制度」は、広く消費者の皆様にも、大分市が誇る加工品を知り、購入していただくため、独自性や市場性を評価し、認証するものです（大分市役所HPより引用）。

4月のお知らせ

春のイチジクフェアを実施いたします！
詳しくは裏面をcheck!



母の日、イチジクフェアのお知らせ

いちじくの歴史と栄養成分



いちじくの栄養成分

- カリウム**
→ 高血圧、動脈硬化予防
- フィシン**
→ タンパク質分解酵素が消化促進
- ペクチン**
→ 水産性植物繊維

古代エジプトの壁画にブドウと共に描かれ、旧約聖書にも数多く登場する歴史ある果物です。

江戸時代に中国から日本の長崎に運ばれ国内に広がりました。多くの栄養成分（上図参照）を含むことから、古代ローマでは「不老不死の果物」と呼ばれていたそうです。

参照 macaro-ni.jp shirabemono.com

商品名

いちじく果肉ソース

500ml

1,080円

(通常)
(税込)

(市内は送料無料)

桜の花も満開になり、初夏の季節になりました。5月の連休の予定を立てている方も多いのではないのでしょうか？
こんな季節にお勧めの逸品をご紹介します。5月13日の「母の日」にもぴったりの商品です。

4月限定

お電話で、

「ユフキヤレターを見た」と言っていたら、

10%OFFをご提供いたします！(税込972円)

是非この機会に！(母の日セットは対象外です)

POINT

- ・春に合う、淡い桃色
- ・春を感じる優しい甘み
- ・つぶつぶの楽しい舌ざわりと濃厚さ
- ・古代ローマでは不老不死の果物と呼ばれる「いちじく」をふんだんに使用
- ・大分市産イチジクを使用
- ・果肉を裏ごしして「ピューレ」状に
- ・料理・ソースの隠し味、そのまま、炭酸割等、様々な応用性
- ・夏は、炭酸割りがおススメです。



母の日の贈り物

100セット限定

いちじく果肉ソース + カーネーション

(あじさいへの変更も可能です)

大分市内 **1,500円**

送料無料

県外一律 **2,000円**

大変申し訳ございませんが、原料の関係で100セット以上のご注文は承れません。ご了承ください。

予約承り中 お電話ください

ご注文締切 4月30日(月) 午後5時

ご注文・お問い合わせ

0120-014-556

〒879-7501 大分市大字竹中3336番地
ホームページ <http://www.yuwakiya.net/>

ユフキヤ

検索