



ソムリエコーナー

しょいか〜ご千葉店 食育ソムリエ

伊藤 貴子

しょいか〜ごで発見！！ 

9月に入ってもまだまだ暑いが続いていますね💦

しょいか〜ごには、新鮮なお野菜はもちろんですが、ほかにも素敵な商品がたくさんあります。

今回はその一部をご紹介します🎵

<ギノーマisoさん>

「伊予のみそ」をはじめ、金山寺、いりこ、ひしお、旨辛のお味噌や、即席みそ汁に、混ぜご飯の素、ドレッシングなど、いろいろな種類の商品が揃っています。

まだまだ暑いので、お湯を注ぐだけで本格的なお味噌汁ができる
お助けアイテム!!

◎ちゃちゃっとちゃんとお味噌汁はこの時期おすすめ!!



きゅうりや大根、キャベツなど切ってつけるだけでもおいしい一品が作れちゃう

金山寺みそ・ひしお・いりこに旨辛みそ ♥

ごはんのお供にもぴったり♪

辛いのが大丈夫な方には、旨辛みそはおすすめですよ〜(^_-)-☆



炊いたご飯に混ぜるだけでできる、

混ぜご飯の素!!

こちらの人気ですよ!!



そして、少し甘めの「伊予のみそ」 ✨

塩分を抑えながらも、甘みが強くまろやかな味わいで様々な料理にも使え、
売れ筋でおすすめです!!

まだ暑い日もあるので、サラっといける冷や汁などにしてみてはどうですか？

8月の試食販売では大盛況でした!!

店内にはレシピもあるので

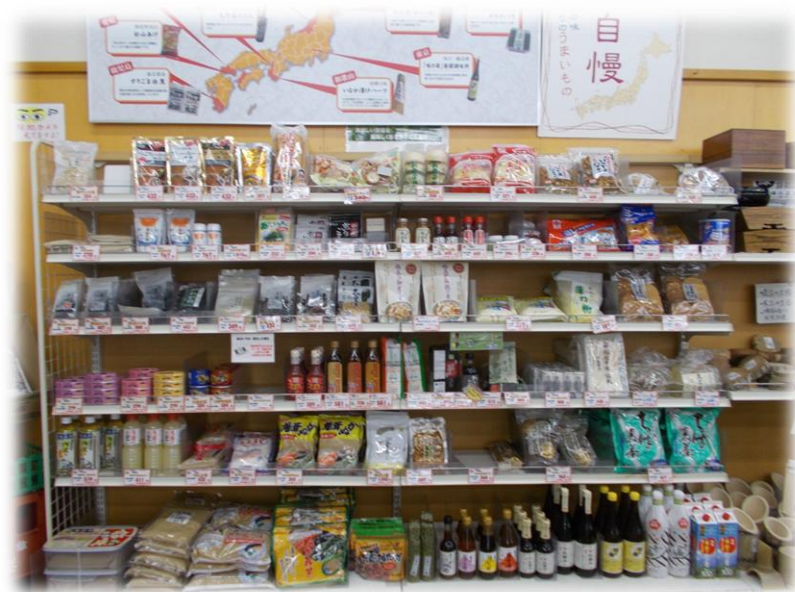
ぜひ作ってみてくださいね!!



＜五味商店さん＞

千葉県だけでなく、他県のおすすめ商品もたくさん取り揃えています!!

その一部をご紹介します!!



◎みんな大好き ミレービスケット

少ししょっぱくて、でもほんのり甘くて噛み応えがあり、噛むほど味がでて

サックリ食感がたまらない高知県代表の大人気ビスケット!!



そのままでも間違いなくおいしい

のですが、しょいか〜ごで販売

しているソフトクリーム(バニラ)

とも相性抜群♥

是非、一緒に食べてみてください♪

◎かんざしうどん(稲庭)、温麺、あかもくそば

見た目もネーミングもかわいいかんざしうどん

稲庭うどんですが、製麺過程で伸ばして桁にかけてある部分がかんざしに似ているので、この名前になったそうです。

曲がった部分はやや厚みがあり、通常の稲庭うどんとは異なり、独特な食感を好む人も多い商品です。



◎白石温麺は麺としては9cmと短く、そうめんよりも少し太め、油を使わず、消化の良い麺となっています。

宮崎県の特産で「温かい心を持つ麺」という意味で「温麺」と名付けられたそうです。なんだかほっこりしますね～



◎あかもくそば

あかもくは海藻で栄養価が高く、スーパーフードとして注目されています。

そのあかもくを粉末にして麺に練り込んでいます。

つるりとした食感と磯の香りが楽しめます。

◎カレールウ

カレーといえば固形のルウを思いうかべる人も多いかと思いますが、こちらのカレールウはフレークタイプなんです!!



これだけでカレーを作ってもよし!!

普段のカレーにちょい足して

コクを出したり、

いつものうどんに加えて、簡単に

カレーうどんが作れます。

ドライカレーにも◎

是非、一度手に取ってみてください!!

◎下総醤油 ♥

千葉県香取市で製造されていて、

「伝承木桶仕込み」と呼ばれる製法で、

風味豊かなお醤油です!!

一度使えば、この風味から離れられない・・・は

言いすぎかも知ですが、違いが分かるはずです!!

刺身には生臭さを消し、焼き物には香ばしさを

引き立てると言われています ✨

普段使いはもちろん、ラーメンの仕上げにこのお醤油をスプレーする

ラーメン店もあるようです。

テレビでも紹介された根強い人気のお醤油です!!是非、お試し下さい(^-^)



今回は、お店にある商品の中で、ごく一部をご紹介します。

店内にはまだまだ他にも楽しい商品がたっさ〜んありますので、

ご来店の際には、是非見てみてくださいね!!

9月1日(月)〜は、毎年大人気の「さつまいも収穫体験」の受付が
始まります!!

皆様のご来店を心よりお待ちしております♪



しゅいか〜ご農園

さつまいも 収穫体験

お芋は
「べにはるか」
になります。

申し込み
9/1(月)〜

収穫日: 10月3日(金)〜11月中旬頃(定休日を除く)
代金: 1口(5株: 1,100円(税込))
※なくなり次第終了とさせていただきます。

★受付方法変更のお知らせ★

①収穫日当日のお支払いから、収穫日5日前までの先払いへ変更になりました。
②電話での受付は、仮予約となりお支払い頂いてから申し込み完了となります。
※収穫日5日前までにお支払いが無い場合は、自動的にキャンセルとさせていただきます。ご了承下さい。

TEL: 043-231-1831 場所: しゅいか〜ご千葉店裏 (千葉市小倉町871)



2025年 10月3日(金)〜11月中旬
さつまいも収穫体験
当日のお願い

持ち物

※貸出用はございません。各自でご用意願います。

- ・軍手
- ・持ち帰り用の袋、ダンボール箱 等
- ・シャベル、スコップ 等
- ・飲料(水分補給用。必要に応じて)

★汚れてもよい服装や靴でお越しください。

- ・当日はご来店されましたら、店舗内サービスカウンターにて必ず受付をしてください。
- ・日付や時間の変更等ある場合は必ずご一報ください。

しゅいか〜ご千葉店

043-231-1831



収穫したさつまいもについて

実は…掘ってすぐに食べると水分が多すぎて味気ないんです!

さつまいもは収穫して、最低一週間程度置くほうが甘味がでておいしくなります!

◇保存方法◇

土を簡単に落として、日に当てて乾燥させます。
※水洗いは芋が傷むため、しないでください。
新聞紙にくるみ、10〜17度で保管します。
2〜3ヶ月熟成させた頃が美味しい時期です。

◇水洗いしてしまった場合◇

よく拭き、新聞紙に一本ずつ包み、
日の当たらない風通しの良い場所に保管しましょう。
※早めに使うことをオススメします。



皮に傷がついた芋や、
小さい物の方が
傷みやすいので
先に使いましょう。