



同 医 源 食

松合食品株式会社
商品のご案内



自然と共に 健康を求めて

文政十年創業

百九十余年の歴史を持つ松合食品が

変わる事なく持ち続ける

「医食同源」への想い

医食同源

「医食同源」とは病気を治療するもの(医)、
毎日の食事をするもの(食)、

共に人間の健康を保ち生命を養うもので
その源は同じであるという意味です。

食こそが健康維持に重要で

選んで食べることが大切。

私たち松合食品は、日本が誇る

伝統調味料である味噌・醤油・酢は

毎日の食事に使われるものだからこそ、

こだわって選んでほしいと考えます。

美味しい味噌・醤油・酢があれば

それだけで十分。

体に安心なだけでなく

味わいも深く料理を

美味しくひきたててくれるのです。

沿革

宇土半島の南岸、波穏やかな不知火海に
面した不知火町松合。

松合食品は文政十年（1827年）に
「阿波屋」の屋号を掲げ松合の町で創業

いたしました。

温暖な気候と豊かな海産物に恵まれ

肥後藩屈指の漁港として栄えたこの町で

醤油・味噌・酢の醸造を手がけ百九十余年。

今なお守り続ける伝統の味わいに新しい

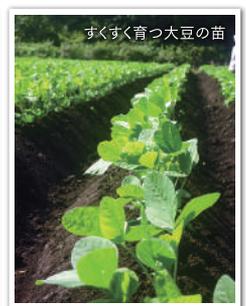
時代の香りを添えて、こだわりの製品

づくりを続けています。



明治初期 四代目当主 松浦源七

明治時代の醤油製造元帳



世界一安全な原料で、 世界一の味噌・醤油・酢をつくらう 日本の農業を守ろう

私どもはこの思いを実現するために、できるだけ地元産の原料にこだわ
り、添加物をなるべく排した伝統の天然醸造に取り組んでおります。

味噌については、全商品、熊本産大豆・九州産麦・九州産米を100%
使用。特にこだわった商品には、30年以上も前からお付き合いさせてい
ただいている地元熊本県内の契約農家様に、栽培期間中、農業や化学肥料
を使わずに育てていただいた大豆・麦・米を使用しております。

かねてより自社直営農場での農作物栽培にも力を入れ、阿蘇高原の大豆
をはじめ、米・麦・にんにく・甘夏・梅などを社員自らの手で栽培してお
ります。農薬や化学肥料を使わず、堆肥にはみそ・醤油製造時の副産物で
ある大豆煮汁・醤油搾り粕・ぬか等を活用するなどして、地球環境にやさ
しい循環型経営を目指しております。

このような取り組みが評価され、平成二十四年度熊本県農業コンクール
において「農業貢献賞」をいただきました。これは私どもにとって大変な
励みとなりました。近年では、弊社の天然醸造醤油「さくら」が全国醤油
品評会で最高賞にあたる農林水産大臣賞を受賞しました。全国から選びぬ
かれた醤油の中からの受賞ということで、感無量でございます。

また、阿蘇の景観、草原を守るため、阿蘇グリーンストック様に設立当
初から収益金の一部を寄付して参りました。先立っての二十周年記念にお
いて感謝状をいただきました。

これもひとえに日頃からご愛顧くださっているお客様のおかげであると
感謝申し上げます。

これからも、これらの取り組みをさらに拡大できるよう、より一層努力
して参ります。

松合食品株式会社

代表取締役

松浦 茂

ふるさとの味に欠かせない伝統食品

味噌

香りがよくコク豊かな旨みが

特長の麦味噌、麦の旨みと米の上品

な味をほどよくブレンドした合わせ

味噌、上品な甘みの米味噌。用途に

あわせてお選びいただけます。



長年にわたりお付き合いですせていただいている熊本県の契約農家様に、栽培期間中、農薬や化学肥料を使わずに育てていただいた原料を使用して醸造した、弊社自慢のこだわり味噌シリーズ。安全・安心・美味しさを徹底的に追及した珠玉の品々です。味噌本来の旨みと香りを存分にご堪能ください。



【1kg袋】



【500gカップ】

契約栽培原料使用

玄米・麦あわせ味噌

クール便
おすすめ

2025年7月1日から下記の価格に改定致します

商品 0326 内容量:500gカップ **1,060円**(税込)

商品 0321 内容量:2kg袋 **2,980円**(税込)

契約栽培で栽培期間中、農薬や化学肥料を使わずに育てていただいた熊本産裸麦、阿蘇産大豆、熊本産玄米、天日塩のみを使用して醸造した無添加合わせ味噌です。玄米の力あふれる健康をお届けします。

契約栽培原料使用

匠の技(麦味噌)

クール便
おすすめ

2025年7月1日から下記の価格に改定致します

商品 0369 内容量:500gカップ **890円**(税込)

商品 0360 内容量:1kg袋 **1,200円**(税込)

商品 0362 内容量:2.5kg箱 **2,900円**(税込)

契約栽培で栽培期間中、農薬や化学肥料を使わずに育てていただいた熊本産裸麦、阿蘇産大豆、ミネラル豊富な天日塩のみを使用して醸造した無添加の麦味噌です。麦味噌ならではの芳香と旨みが食欲をそそります。

味噌は全商品、熊本産大豆、九州産麦、九州産米を100%使用しております。

二年熟成合わせ味噌 阿波屋

クール便
おすすめ



商品 0325 内容量:500gカップ **1,300円**(税込)

熊本産大麦、熊本産大豆、九州産米、天日塩のみを使用して醸造した無添加合わせ味噌です。長期熟成により、酵母や乳酸菌の働きが強まり、濃厚なコクが醸し出され、芳醇な味わいになっています。熟成味噌の奥深さをお楽しみください。

九州玄米・麦あわせ味噌

クール便
おすすめ



商品 0329 内容量:500gカップ **1,170円**(税込)

栽培期間中、農薬や化学肥料を使わずに育てた熊本産裸麦、九州産大豆、熊本産玄米、天草産海水塩のみを使用した無添加合わせ味噌です。素材の良さに加えて、発酵によって生まれる味噌本来の芳醇な香りと旨みを味わうことができます。

大地の贈り物 (米・麦あわせ味噌)



クール便
おすすめ



商品 0389 内容量:500gカップ **480円**(税込)

【500gカップ】

商品 0381 内容量:2kg袋 **1,450円**(税込)

九州産大麦、九州産米、阿蘇産大豆、天日塩のみを使用して醸造した無添加の米・麦あわせ味噌です。米麴と麦麴の甘み・香り・旨みがバランスよく調和しています。当社人気商品フリーズドライみそ汁にも使用しています。

まごころ(麦味噌)



クール便
おすすめ



商品 0379 内容量:500gカップ **410円**(税込)

商品 0370 内容量:1kg袋 **600円**(税込)

商品 0374 内容量:5kg箱 **2,860円**(税込)

【1kg袋】

九州産大麦、阿蘇産大豆、天日塩のみを使用して醸造した無添加の麦味噌です。麴歩合が多く、ふくよかな甘みと旨みが特長のやさしい味は、お子様にも人気です。

合わせみそ (米・麦あわせ味噌)



クール便
おすすめ



商品 0249 内容量:500gカップ **370円**(税込)

商品 0241 内容量:2kg袋 **1,150円**(税込)

商品 0244 内容量:5kg箱 **2,710円**(税込)

【2kg袋】

熊本産大豆・九州産大麦・九州産米を使用して醸造した、当社人気の米・麦あわせ味噌です。米麴・麦麴・大豆がバランスよく調和しており、まるやかとはこういうことかと実感できる味噌です。

麦すりみそ

クール便
おすすめ

商品 0220 内容量:1kg袋 **570円**(税込)

商品 0224 内容量:5kg箱 **2,700円**(税込)



【1kg袋】

麴歩合が多く、九州好みの甘口仕上げ、すりタイプの麦味噌です。

4年連続
第1位
熊本物産フェア「あなたが選ぶ物産品」
4年連続第1位!!

米みそ

クール便
おすすめ



商品 0219 内容量:500gカップ **400円**(税込)

商品 0214 内容量:5kg箱 **2,700円**(税込)

【500gカップ】

麦粒みそ

クール便
おすすめ

商品 0230 内容量:1kg袋 **570円**(税込)

商品 0231 内容量:2kg袋 **1,130円**(税込)

商品 0232 内容量:2.5kg箱 **1,410円**(税込)

商品 0234 内容量:5kg箱 **2,690円**(税込)



【1kg袋】

当社の味噌といえばこの一品。熊本産大豆・九州産大麦を使用して醸造した、地元熊本で最も親しまれている当社自慢の麦味噌です。麦麴ならではの甘みと香りが特長で、コクと旨みがたっぷりの味わい豊かな味噌です。

上品な甘みの白味噌タイプの米みそです。食材を引き立てるのに喜ばれています。

醤油

熟成の歳月が生み出すふくよかな旨み

料理の味付けや、刺身やお豆腐への「つけ・かけ」など、私たちの料理に欠かせない調味料「醤油」。皆様の食卓にいつも変わらぬ美味しさをお届けします。



【900mlビン】



丸大豆醤油しぼり作業



【900mlビン】

長年にわたりお付き合いさせていただいている熊本県内の契約農家様に、栽培期間中、農薬や化学肥料を使わずに育てていただいた原料を使用し醸造した、弊社自慢のこだわり醤油です。江戸時代から脈々と受け継がれてきた伝統の製法に、新しい技術を加え、安全・安心と美味しさを徹底的に追及した、弊社だけにしかない究極の逸品です。

九州産大豆・九州産小麦使用

天然醸造九州丸大豆しょうゆ(青ラベル)

2025年7月1日から下記の価格に改定致します

商品 2121 内容量:900mlビン 1,340円(税込)

商品 2123 内容量:1.8Lビン 2,300円(税込)

大豆と小麦は九州にて、栽培期間中に農薬と化学肥料を使わずに栽培されたものを使用。食塩は天日塩を使用しています。添加物、遺伝子組換え大豆を一切使用していない九州産にこだわった、こいくち丸大豆しょうゆです。

契約栽培原料使用

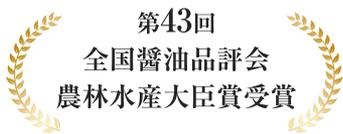
天然醸造丸大豆しょうゆ(赤ラベル)

2025年7月1日から下記の価格に改定致します

商品 0120 内容量:150mlビン 670円(税込)

商品 0121 内容量:900mlビン 1,730円(税込)

栽培期間中、農薬や化学肥料を使わずに育てていただいた契約栽培の熊本阿蘇産丸大豆、熊本菊池産小麦、ミネラル豊富な天日塩を使用しています。1年以上かけて、じっくり発酵・熟成することにより、芳醇な香りとふくよかな旨みを最大限に引き出した、こいくち丸大豆しょうゆです。



「こいくち部門」最高賞

天然醸造醤油さくら(こいくち)

商品 0131

内容量:150mlビン

540円(税込)

商品 0133

内容量:1.8Lペットボトル

1,290円(税込)

すっきりした味わいが特長の甘口仕上げ本醸造醤油です。つけても、かけても、煮炊きでも様々なお料理にお使いいただけます。



【1.8Lペットボトル】

九州産大豆・九州産小麦使用



天然醸造 九州淡口丸大豆しょうゆ

2025年7月1日から下記の価格に改定致します

商品 2111

内容量:900mlビン

1,340円(税込)

商品 2113

内容量:1.8Lビン

2,300円(税込)

大豆と小麦・米は九州にて、栽培期間中に農薬と化学肥料を使わずに栽培されたものを使用。食塩は天日塩を使用しています。甘酒を加える伝統の製法を用いることで、まるやかな旨みを引き出しました。



【900mlビン】

松(うすくち)

商品 0063

内容量:1.8Lペットボトル

820円(税込)

熊本で昔から愛されてきたうすくち醤油。旨みがあり、汁物、煮物などにぴったり。上品に素材の色や味を引き立てます。



甘露(さしみ)

商品 0010

内容量:150mlビン

290円(税込)

商品 0012

内容量:1Lペットボトル

710円(税込)

商品 0013

内容量:1.8Lペットボトル

1,230円(税込)

九州のさしみ醤油と言えば、甘くてとろみのある甘露醤油です。刺身・馬刺・甘露煮・煮付などに最適です。



【1Lペットボトル】

竹(うすくち)

商品 0072

内容量:1Lペットボトル

410円(税込)

商品 0073

内容量:1.8Lペットボトル

680円(税込)

色々な料理に使えるので、あると便利なうすくち醤油。素材の色を活かしたり、素材の旨みを引き出すときに重宝します。たっぷりのだしとも相性抜群です。



【1Lペットボトル】

うまくち(こいくち)

商品 0032

内容量:1Lペットボトル

430円(税込)

商品 0033

内容量:1.8Lペットボトル

730円(税込)

まるやかな甘味・深い旨味が特長の九州ならではのこいくち醤油です。かけても、つけても、煮炊きでも、何でも美味しくいただける万能醤油です。



【1Lペットボトル】



本かつお だしの素

商品 0082

内容量:1Lペットボトル

870円(税込)

商品 0083

内容量:1.8Lペットボトル

1,350円(税込)

鹿児島枕崎産の本鰹節でだしをとり、旨みの強い醤油とあわせた濃縮だしの素。煮物・吸物・麺つゆなど、誰もが驚く本格派の味です。



【1Lペットボトル】

醤油を極める



商品 1136

糀しょうゆ

内容量:150mlビン 680円(税込)

栽培期間中、農薬・化学肥料を使用せずに栽培した熊本県産の丸大豆と小麦を使用。1年以上熟成させた諸味に、自社農場米を使った米麴(こめこうじ)を贅沢に仕込み、二段熟成させることで自然な甘味のあるしょうゆになりました。旨味と甘味の絶妙なバランスのとれた味わいをお楽しみください。



商品 1135

十年熟成醤油 阿波屋

内容量:150mlビン 2,808円(税込)

栽培期間中、農薬・化学肥料を使用せずに栽培した熊本阿蘇産丸大豆、熊本菊池産小麦、ミネラル豊富な天日塩を使用。松合食品が長年培った低温熟成の技術により、大豆・小麦を10年もの長い時間をかけてゆっくりと分解し、深いコク、まるやかな旨味、甘味、独特な香りを醸し出す特別な醤油を造り上げました。



商品 0784

醤油アーモンド

内容量:80g 580円(税込)

美容と健康に良いと人気のアーモンドを五年熟成醤油でコーティング。栄養たっぷりのアーモンドとコク深い醤油のハーモニーをお楽しみください。



阿波屋とは

江戸時代より続く松合食品の屋号です。「阿波屋」という商品名には、伝統の重みと健康へのこだわりを込めています。



商品 0777

阿波屋だし

内容量:240g(8g×30袋)

小魚の骨まで
まるごと使用

2,268円(税込)



クリスタル賞

平成28年の「肥後もっこすのうまかもん人気投票」にて「クリスタル賞」を受賞しました。

特長1 厳選した原料素材を配合しました。



かつお節(鹿児島産)
豊かな香りを持ち、味の中心となるものです。



いわし煮干し(九州産)
ほのかな甘みとすっきりとしたうまみがあります。



昆布(北海道産)
濃厚なうまみとコクを生み出します。



焼きあご(長崎県産)
臭みがなく、上品なうまみがあります。

特長2 自社醸造のしょうゆ諸味と熊本の伝統酒「赤酒」を使用し、コクとうまみをより一層引き立てました。

「阿波屋だし」は
このようにして生まれました。
私どもは医食同源のコンセプトのもと、「一日一杯具だくさんの味噌汁は健康の源」と考えます。
そこで、毎日の味噌汁はもちろん、様々なお料理に手軽にお使いいただける「阿波屋だし」を開発いたしました。
皆さまのお料理をさらに美味しくするお手伝いができれば、心から嬉しく思います。



5種類の国産濃厚だし

- ・長崎産焼きあご
- ・国産いわし
- ・枕崎産かつお
- ・国産こんぶ
- ・国産さば

濃縮
2倍



平成25年度熊本県
優良商品賞受賞



こだわりのつゆ

決め手は焼きあご 毎日のお料理に

熟成熊本県産丸大豆しょうゆ仕込み

商品 0168 こだわりのつゆ

内容量:400mlビン 620円(税込)



親子丼 / こだわりのつゆ 1 : 水 1



肉じゃが / こだわりのつゆ 1 : 水 1.5

『医食同源』のコンセプトのもと、すべての素材にこだわりをもち、丹精込めてつくり上げた贅沢なつゆです。
熟成熊本県産丸大豆しょうゆをベースに、長崎産焼きあごなどの5種類の国産だしや熊本の伝統酒「赤酒」を加え、食欲をそそる味と香りに仕上げました。
麵つゆ、天つゆだけでなく、煮物料理のだしにもぜひご活用ください。

健康の お酢そわけ

健康を維持するために欠かせない
「酢」を使った調味料。



もろぶた玄米麹

熊本県の自社農場で、栽培期間中、農薬や化学肥料をせず、育てた玄米を100%使用し、静置発酵法でじっくりと発酵・熟成させた純玄米酢です。
玄米麹は伝統のもろぶた（麹造り用木箱）で大切に手作りしています。
原料の持つ旨み、ミネラルがしっかりと溶け込んだまろやかな酸味と深いコクが特長です。料理はもちろん、毎日の健康ドリンクとしてもお召し上がりいただけます。



玄米酢で漬けたブルーベリー酢

自社農場産玄米使用

純玄米酢

商品 0461 内容量:900mlビン

商品 0466 内容量:300mlビン

1,750円(税込)

790円(税込)

お試しやすい
少量タイプも
ございます



【300mlビン】 【900mlビン】



熊本県の自社農場で、栽培期間中、農薬や化学肥料を使わず育てた玄米を100%使用し、静置発酵法でじっくりと発酵・熟成させた純玄米酢、そして、九州産の有機栽培甘夏を100%使って、フルーティで飲みやすいお酢ドリンクに仕上げました。



自社農場産玄米使用

甘夏果汁入り
飲むにがり酢

商品 1441 内容量: 300mlビン 980円(税込)

甘酸っぱくて美味しい飲む酢

4倍希釈で、水やお湯、炭酸水などで割って、美味しくいただけます。
ビールなどお酒で割るのも美味しいですよ。



かんたんレシピは
こちらから



火も油も使わず、生の食材を活かした和食を彩る一品『なます』をこれ一本で

お食事の箸休めの副菜として、
また、食欲がないときにもさっぱりとしていただきやすい名脇役となる一品をレポートリーにいかがでしょうか？
甘酢漬けやカルパッチョなどにもお使いいただけます。

熊本県の自社農場で、栽培期間中、農薬や化学肥料を使わず育てた玄米を100%使用し、静置発酵法でじっくりと発酵・熟成させた純玄米酢。そして、愛媛産のゆず果汁、鹿児島産の粗製糖を使い、安全安心の原料にこだわりました。



自社農場産玄米使用

ゆず香る
かんたんなます酢

商品 1440 内容量: 150mlビン 491円(税込)



かんたんレシピは
こちらから



丸大豆醬油と

まるやか酢と

だしの絶妙なバランス

これ一本でビシツと決まる！

お肉との相性バツグン！

炒める、焼く、
煮る、
ドレッシングに

簡単に、短時間で
美味しく調理したい

健康のため
毎日の食卓に
酢を取り入れたい

こんな方にオススメです！

酢の効果で
美味しく減塩したい

お料理がマンネリ化
していて、ひと味違う
お料理を作りたい

この商品は
仕事に家事に忙しい
弊社の
女性社員グループが
開発しました！



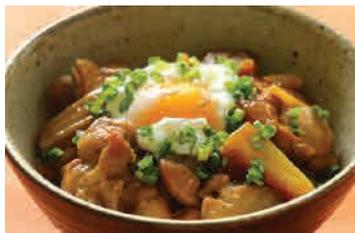
商品 0488 うま す
まるやか旨酢タレ
内容量: 400mlビン **590円** (税込)

ご存知ですか？

- 身体に！料理に！嬉しい酢のパワー！！**
- ・「こってり脂」が「さっぱり旨味」に大変身
 - ・肉や魚の臭みを和らげて爽やかな味わいに
 - ・塩味、旨味を感じやすくし、美味しく減塩できる
 - ・煮物が短時間で柔らかく
 - ・防腐効果で作り置きのおかずやお弁当にも

嬉しいこといっぱい「酢」を
もっと身近に便利に…
そんな思いから
『まるやか旨酢タレ』は誕生しました。

弊社が百九十余年に渡り培ってきた
醸造の技術をかきつ、原料にもこだわりました。
熊本県産丸大豆と熊本県産小麦を100%使った
天然醸造丸大豆醬油に、
じっくり仕込んだ弊社自慢の醸造酢、
熊本の伝統酒「赤酒」、自然な甘みの粗製糖、
国産の昆布・かつお節だしを使用。



詳しいレシピは
こちらから





さわやかな程よい酸味・旨み・甘みのバランスが絶妙で、お手軽にお寿司、酢の物、南蛮漬けなどのお酢料理ができます。困ったときはこれ1本で我が家が料亭に早変わり。

すし酢

商品 0422

内容量：1Lペットボトル

750円(税込)

商品 0423

内容量：1.8Lペットボトル

1,190円(税込)



【1Lペットボトル】



数多い柑橘類の中でも不知火(しらぬい、デコポン)は宇城が生んだ傑作として高い評価を得ています。九州産不知火果汁を贅沢に使用した、酸味がまろやかなぼん酢です。

しらぬい 不知火ぼん酢

商品 0478

内容量：400mlビン

620円(税込)



ゆっくりと発酵・熟成させて造った人気の醸造酢。まろやかで程よい酸味、深い旨み特徴です。

うま酢

商品 0413

内容量：1.8Lペットボトル

490円(税込)



醤油の旨み、酢のさわやかさ、そしてゆず果汁が絶妙にバランスされており、一度口にするとやみつきになること間違いなしです。鍋物の他、焼魚・ぎょうざ・たたきなどに。

ゆずぼん酢

商品 0430

内容量：150mlビン

290円(税込)

商品 0438

内容量：400mlビン

500円(税込)

商品 0431

内容量：900mlビン

790円(税込)



【900mlビン】

創業百九十余年 老舗味噌蔵がつくる 万能おかずみそ



自社農場にんにく

自社農場産にんにく使用

にんにくみそ

商品 0301 内容量:180g **580円**(税込)

栽培期間中、農薬や化学肥料を使わずに育てた自社農場産のにんにくを使用しました。九州らしい甘口仕立てのみそは、お土産としても人気です。

阿蘇産大豆仕込みの自社製無添加合わせみそとともに、直火でじっくり炊き上げたおかずみそです。隠し味に熊本の伝統酒「赤酒」を加え、コクと旨みを凝縮しています。甘口仕立てのみそは、あつあつのご飯はもちろん、生野菜につけたり、炒め物などの調味料としても活躍します。



阿波屋プレミアムにんにくみそ

商品 1303 内容量:100g **648円**(税込)

栽培期間中、農薬を使わずに育てた九州産や自社農場産にんにくを使用しています。和三盆を使用し、まるやかで上品な甘さと、原材料の旨みを引き立てる最適な温度で炊き合わせたフレッシュなにんにくの粒感をお楽しみいただけます。



しょうがみそ

商品 1307 内容量:100g **590円**(税込)

熊本県産のしょうがを存在感たっぷりに千切りにして、胡麻と一緒に炊き合わせました。しょうがのピリリとした辛味とみその甘味が食欲をそそります。

新発売

2025年夏

熊本県産米100% こだわりの糍ドリンク

ノンアルコール・砂糖不使用

栽培期間中、農薬や化学肥料を一切使わずに育てた、自社農場米と熊本県産のお米を使用した特別な「あまざけ」です。

ノンアルコール、砂糖不使用、米麴の自然な甘みで、お子様から大人までお楽しみいただけます。



■美容と健康に!

あまざけには、ブドウ糖やアミノ酸、ビタミンB群が豊富に含まれますので、即効性の疲労軽減効果があります。スポーツの後などにもピッタリ! 冬は温めて、夏は冷やしてお召し上がりください。

あまざけ **商品 0774** 内容量: 985g **1,180円** (税込)



【1Lペットボトル】

当社人気の酒みりんは、料理の味を引き立てるのに欠かせない発酵調味料です。

濃厚な旨みと甘み、スパイスの香りとフルーツの酸味が最高のバランスで調和したソースです。トンカツ、フライ、ハンバーグ、お好み焼きなどに!

酒みりん

商品 0533
内容量: 1.8Lペットボトル **1,080円** (税込)

フルーツソース

商品 0516 内容量: 360mlペットボトル **400円** (税込)
商品 0512 内容量: 1Lペットボトル **710円** (税込)



味噌の甘みと昆布の旨み、生姜の香りが食欲をかき立てます。地元熊本で愛される、昔ながらのおかずみそです。

九州産寿司のりを本醸造醤油でじっくりと炊き上げたこだわりの「のり佃煮」です。まるやかでとろけるような口当たりは、誰もも唸る美味しさです。

商品 0818
内容量: 245g **570円** (税込)

商品 0548
内容量: 245g **550円** (税込)

お湯を注ぐだけで

具材たっぷりの本格みそ汁

フリーズドライみそ汁

大地の贈り物

シリーズ累計販売数
478万食
突破!
(2025年5月時点)



阿蘇産大豆・九州産大麦・九州産米を使用した無添加あわせ味噌に、国産具材をたっぷり入れたみそ汁を、フリーズドライ製法で便利な即席食品にしました。お湯を注ぐだけで、いつでもどこでも本格的なみそ汁をお楽しみいただけます。あわせ味噌の香りが食欲をそそり、ぷりっぷりのしめじやシャキシャキの玉ねぎは、まるでつくりたてを味わっているかのような食感です。

5食入



商品 0314

国産具材100%

(玉ねぎ、わかめ、しめじ、長ねぎ)

フリーズドライみそ汁
大地の贈り物

内容量:5食入

700円(税込)



お客様の声

今までいろいろなフリーズドライ味噌汁を飲みましたが、こちらの商品が一番お味噌の香りがしておいしかったです。子どもたちも美味しいと気に入っています。

忙しい朝や、小腹が空いたときに手軽に作れるので重宝しています。インスタント食品独特の香りもなく、本当のお味噌汁という感じです。非常食用にもストックしています。



商品 0319 国産具材100%
**フリーズドライみそ汁
 ほうれん草とキャベツ**
 内容量: 5食入 **700円**(税込)

5食入



フリーズドライみそ汁
**ほうれん草と
 キャベツ**

贈り物や手土産に



商品 5314 内容量: 10食入
**フリーズドライみそ汁
 3種詰合せ**
H 14 1,860円(税込)



商品 5313 内容量: 15食入
**フリーズドライみそ汁
 15食詰合せ**
H 13 2,780円(税込)

フリーズドライ製法によって
 旬の旨味と栄養を閉じ込めた
 国産ほうれん草、シャキシャキの
 国産キャベツ、色鮮やかな国産人参
 などの具材が合わさり、彩鮮やかに
 美味しく体に染み渡る一杯です。



商品 0312 国産具材100%
フリーズドライ 豚汁
 内容量: 5食入 **900円**(税込)

5食入



お湯を注ぐだけ
 早い! 旨い! 健康!
**フリーズドライ
 豚汁**

こんなときに
オススメ!

- 離れて暮らすご家族に
- 一杯だけ食べたいときに
- お弁当、アウトドアに
- 非常食として備蓄にも

「フリーズドライ製法」とは・・・

凍結した素材を凍結真空乾燥器で乾燥させる製法。
 水が氷から気体になる「昇華」現象を利用しています。

特長

- 栄養成分の変化が少ない
- 軽くて持ち運びに便利
- 長期間の保存ができる

国産豚モモ肉と国産野菜を
 使ってフリーズドライ製法で
 作った豚汁です。
 すべて国産具材を使用し、
 阿蘇産大豆・九州産大麦・九州
 産米で仕込んだ無添加あわせ
 味噌を使用。
 豚肉の旨み、コクが食欲を
 誘い、キャベツ、ごぼう、人参、し
 めじ、ねぎも美味しくいただ
 けます。
 松合食品が自信を持ってお届
 けする満足できる一杯です。

ヤマアのギフトセット

健康への願いを込めて
こだわりの調味料を贈る



素材や製法にとことんこだわった「阿波屋セレクション」



栽培期間中、農薬や化学肥料を使わずに育てた原料を使用したり、添加物をなるべく排して製造した調味料をセットにしました。健康志向の方、調味料を大切にされる方へこだわりの贈り物を。

～慶事や法要の返礼品にいかがですか～

お客様にお渡しするまで、ご自宅等で保管されることが多い返礼品は、常温保存ができる商品がおすすめです。



ご注文の際は、のしの表書き、名入れのご指定をお願いいたします。

阿波屋だしと人気の便利調味料、味噌を最高の気持ちこめて。



阿波屋セレクション

P10 阿波屋だし詰合せ「藤(ふじ)」

クール便
おすすめ

商品 5710 5,780円(税込)

セット内容：阿波屋だし(8g×30袋)、
こだわりのつゆ400ml、不知火ぼん酢400ml、
まるやか旨酢タレ400ml、合わせみそ 大地の贈り物500g、
フリーズドライみそ汁大地の贈り物5食入

人気の丸大豆しょうゆと味噌、
原材料にこだわった調味料のセット。



阿波屋セレクション

J23 「葵(あおい)」

クール便
おすすめ

2025年7月1日から下記の価格に改定致します

商品 5223 6,200円(税込)

セット内容：天然醸造九州丸大豆しょうゆ900ml、
天然醸造九州淡口丸大豆しょうゆ900ml、
こだわりのつゆ 400ml、不知火ぼん酢400ml、
まるやか旨酢タレ400ml、合わせみそ 大地の贈り物500g、
フリーズドライみそ汁大地の贈り物5食入

ヤマアの便利な調味料を揃えました。



阿波屋セレクション

J 20 「寛(くつろぎ)」

商品 5220 3,630円(税込)

セット内容: こだわりのつゆ400ml、不知火ぼん酢400ml、
まろやか旨酢タレ400ml、
フリーズドライみそ汁大地の贈り物5食入、
フリーズドライみそ汁ほうれん草とキャベツ5食入

にんにくみそと新商品のしょうがみそ他、人気の調味料をセットにしました。



阿波屋セレクション

N 06 「憩(いこい)」

商品 5606 4,210円(税込)

セット内容: しょうがみそ100g、にんにくみそ180g、
こだわりのつゆ400ml、不知火ぼん酢400ml、
フリーズドライみそ汁大地の贈り物5食入、
フリーズドライみそ汁ほうれん草とキャベツ5食入



毎日のお味噌汁に、厳選素材のだしパックとヤマア自慢の味噌を。



阿波屋セレクション

P 16 阿波屋だし詰合せ「誉(ほまれ)」

商品 5716 3,550円(税込)

セット内容: 阿波屋だし(8g×30袋)、
合わせみそ大地の贈り物500g

クール便
おすすめ

法事など返礼品にぴったりの常温タイプのセット。



阿波屋セレクション

P 12 阿波屋だし詰合せ「宵(よい)」

商品 5712 3,980円(税込)

セット内容: 阿波屋だし(8g×30袋)、
フリーズドライみそ汁大地の贈り物5食入、
こだわりのつゆ400ml

阿波屋セレクション

P 03 あまざけ3本セット

商品 5703 3,940円(税込)

セット内容: あまざけ985g×3
(2本セット税込2,860円もございます)

江戸時代から続く
伝統の製法。



阿波屋セレクション

J 22 「玄(げん)」

2025年7月1日から下記の価格に改定致します

商品 5222 5,550円(税込)

セット内容: 天然醸造九州丸大豆しょうゆ900ml、純玄米酢900ml、
麦みそ匠の技500g、九州玄米・麦あわせ味噌500g

クール便
おすすめ



ありあけ
M 02 **ニュー有明セット**

商品 5502 **3,350円** (税込)

クール便
おすすめ

セット内容: うすくち醤油 1L、うまくち醤油 1L×2本、
ゆずぼん酢 900ml、麦みそまごころ 500g、合わせみそ 500g



F 10 **料亭セット**

商品 5110 **3,720円** (税込)

セット内容: うすくち醤油 1L、うまくち醤油 1L、甘露醤油 1L、
だしの素 1L、ゆずぼん酢 900ml



M 01 **ニュー味自慢セット**

商品 5501 **2,320円** (税込)

クール便
おすすめ

セット内容: うまくち醤油 1L、甘露醤油 1L、
麦みそまごころ 500g、合わせみそ 500g



E 03 **ヤマアセット**

商品 5003 **1,950円** (税込)

セット内容: うすくち醤油 1L、うまくち醤油 1L、甘露醤油 1L



M 10 **おうちごはんセット**

商品 5510 **2,890円** (税込)

クール便
おすすめ

セット内容: 麦みそまごころ 500g、合わせみそ 500g、
こだわりのつゆ 400ml、ゆずぼん酢 400ml、
まるやか旨酢タレ 400ml



阿波屋セレクション

P 18 **飲むにがり酢2本セット**

商品 5718 **2,300円** (税込)

セット内容: 飲むにがり酢 300ml × 2



阿波屋セレクション

E 14 **「糸 (いと)」**

2025年7月1日から下記の価格に改定致します

商品 5014 **2,160円** (税込)

セット内容: 天然醸造丸大豆しょうゆ 150ml、
純しょうゆ 150ml、
ゆず香かんたんなま酢 150ml



阿波屋セレクション

P 20 **おかずみそセット**

商品 5720 **2,200円** (税込)

セット内容: 阿波屋プレミアムにんにくみそ 100g、
にんにくみそ 180g、
しょうがみそ 100g



E 10 麦粒みそ5kg樽

商品 5010 **3,190円** (税込)

クール便
おすすめ



E 11 合わせみそ5kg樽

商品 5011 **3,220円** (税込)

クール便
おすすめ



〈包装例〉

阿波屋セレクション

E 06 匠の技(麦味噌)2.5kg箱入

商品 5006 **3,000円** (税込)

クール便
おすすめ

契約栽培原料使用

2025年7月1日から下記の価格に改定致します



〈包装例〉

E 02 麦粒みそ2.5kg箱入

商品 5002 **1,510円** (税込)

クール便
おすすめ

阿波屋セレクション
フリーズドライみそ汁
15食詰合せ

H 13 内容量:15食入

商品 5313 **2,780円** (税込)



大地の贈り物×5食
ほうれん草とキャベツ×5食
豚汁×5食

阿波屋セレクション
フリーズドライみそ汁
3種詰合せ

H 14 内容量:10食入

商品 5314 **1,860円** (税込)



大地の贈り物×5食
ほうれん草とキャベツ×3食
豚汁×2食



阿波屋セレクション

H 18 「蕾 (つぼみ)」

2025年7月1日から下記の価格に改定致します

商品 5318 **3,330円** (税込)

セット内容: 天然醸造丸大豆しょうゆ150ml、
糀しょうゆ150ml、
天然醸造醤油さくら150ml、
フリーズドライみそ汁6食
(大地の贈り物・ほうれん草とキャベツ・豚汁 各2食)



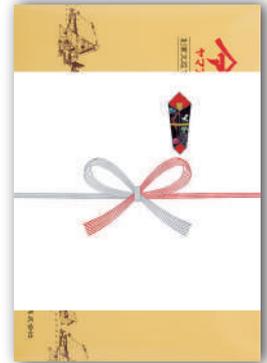
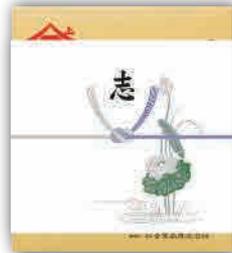
E 13 「鈴 (すず)」 商品 5013 **1,580円** (税込)

セット内容: 甘露醤油150ml、糀しょうゆ150ml、ゆずぼん酢150ml

ギフト包装・のしについて

各種冠婚葬祭にあわせた包装・のしをご準備しております。ご都合にあわせてお選びください。

- ・御中元 ・御歳暮 ・快気祝 ・内祝
- ・開店祝 ・御香典返し ・法要引出物 など…



※基本は、外のしになっております。内のしをご希望の場合は、別途ご連絡下さい。

※ギフトセット以外の包装をご希望の場合、包装料・箱代が別途発生しますのでご了承ください。

下記の商品は、お好みに応じて詰め合わせできます。 ※包装料・箱代別途

【1.8L×2本箱】



【1.8L×6本箱】



【1L°ットボトル×6本箱】



【1L°ットボトル×9本箱】



【1L°ットボトル×15本箱】



通信販売について

ご注文方法

●インターネット(オンラインショップ)でのご注文

受付時間 24時間・年中無休

<https://www.matsuai.com>

松合食品オンラインショップ

検索

オンラインショップでは、キャンペーンが自動で適用されます。
また、100円お買上につき1ポイント進呈、
1ポイント=1円として次回のお買い物にご利用いただけます。

携帯サイトは
QRコードから



●お電話でのご注文

受付時間 平日8:00~19:00(日祝日9:00~18:00)・年中無休

TEL. **0120-400-726**

●ファックスでのご注文 : 受付時間 24時間・年中無休

FAX. **0964-42-2213**

●メールでのご注文 : 受付時間 24時間・年中無休(※弊社からの返信は営業日・時間に限り)

matsuai-yamaa@matsuai.co.jp

弊社からのメールが届かない場合は、メールソフトのフィルター設定で、左記ドメインが受信できるように設定ください。



お支払い方法

代金引換	商品お届けの際、配送業者にお支払いください。 代引き手数料として220円を頂戴いたします。
コンビニまたは ゆうちょ銀行振込	コンビニ・ゆうちょ銀行または郵便局でお支払いいただけます。 払込手数料は弊社で負担させていただきます。 ※初回ご注文の方はご利用いただけません。 代金引換・クレジットカード・AmazonPay、PayPayをご利用ください。
クレジットカード	オンラインショップからのご注文限定です。 ご利用可能なカード
AmazonPay PayPay支払い	お持ちのAmazonアカウントまたはPayPayでお支払いいただけます。 オンラインショップからのご注文限定です。

送料について

地域	基本料	クール便
九州	320円(税込)	200円 (税込)
九州圏外(沖縄含む)	660円(税込)	

個口数・サイズ・重量は問いません。
同一住所への配達は何個送っても、左記の金額にて配達いたします。
夏期常温での配達は、生みそなどの品質に影響いたしますので、「クール便おすすめ」マークのついた商品は、ご注文時にクール便(+200円)をおすすめいたします。

返品について

- ・食品の性質上、一度開封した商品やお客様の都合による返品・交換は原則的にお受けできませんので、ご了承ください。
- ・商品の品質について万全を期しておりますが、万が一商品が破損・汚損していた場合やご注文と異なる場合は、速やかに返品・交換させていただきます。その場合は、商品到着後、1週間以内にご連絡の上、着払いにて当社までご返送ください。

個人情報について

お客様からお預かりした個人情報は、商品発送・代金決済・商品案内・アフターサービス、個人を特定しない統計的情報として利用させていただき、これ以外の目的では使用いたしません。

是非一度 松合にお越しく下さい。



松合本社直売所からの眺め



本社直売所



朱い醤油樽が目印

松合本社直売所

(年中無休、営業時間/平日・土曜 8時～19時、日曜・祝日 9時～18時)

九州自動車道松橋I.C. から天草・三角方面へ車で約20分、入口に並ぶ3つの朱い醤油樽が目印。不知火海が一望できる丘の上にあり、「丸大豆醤油ソフトクリーム」が名物です。



松合の蔵



松合漁港



松合散歩



まっちゃん朝市

毎月第3日曜日(8月を除く)

松合本通りで開催 早朝6時半～8時

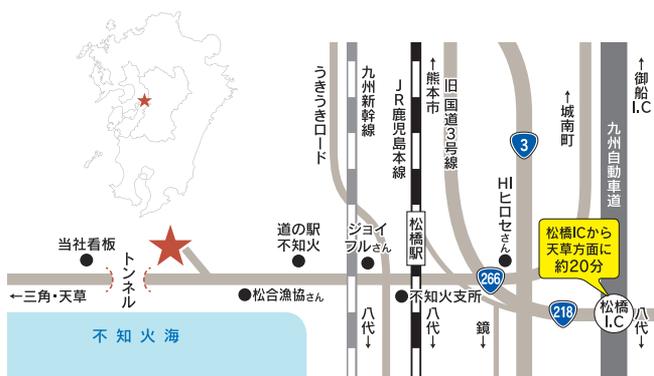
『まっちゃん』とは松合地区の愛称です。地元の有志による町おこしイベント『まっちゃん朝市』では、人気の「みそ詰め放題」や、朝市みその販売などで出店しています。他にも地元で獲れた山海の幸が出店され、県内外からのお客様で賑わいます。



週末フェア

毎週土日、松合本社直売所で開催

毎週土日や連休には、ご家族で楽しんでいただけるよう、様々な企画をご用意しています。おみそ汁やあまざけなどのご試飲・ご試食もできます。



ヤマア味噌・醤油・酢 醸造元

松合食品株式会社

〒869-3472 熊本県宇城市不知火町松合188

TEL.0964-42-2212

FAX.0964-42-2213

- 熊本営業所 〒862-0957 熊本市中央区菅原町3-26
TEL.096-371-2212 FAX.096-371-3312
- 天草営業所 〒863-0043 天草市亀場町亀川210-3
TEL.0969-24-2212 FAX.0969-24-1319
- 南九州営業所 〒867-0049 水俣市百間町1-7-9
TEL.0966-62-3372 FAX.0966-62-0448