



大切な人を守る 「防災お味噌」を。

Soy & Koji 味噌・醤油・醸造食品
山田屋醸造
YAMADA BREWERY estd.1890s

青木貴司

いわき市平の久保町で味噌や醤油の醸造・販売を行っている山田屋醸造の五代目、青木貴司です。今から18年前に、地元の新聞記者を辞めて戻ってきました。

創業127年、四代目の父が80歳の節目を迎えた今年、防災備蓄用としてもお使い頂ける最高品質の「防災お味噌」を開発すべく、この「企業・ひと・技」応援ファンドにチャレンジすることになりました。

仕事に追われるばかりで悶々と過ごした日々にも、震災や台風19号の水害に襲われ、後片付けに追われたあの時期にも、私たちを元気づけてくれたのは味噌汁でした。いい音楽がラジオから流れてきたとき、ふと元気が出て、空を見上げたくなる時があるように、私たちが作っている味噌や醤油というのは、そんなふうに、だれかの背中を押すことができるんだと。味噌や醤油は日々の食卓に欠かせない調味料です。当たり前にあるものですから、普段あまりその存在を意識をすることはありません。主役ではなく「端役」だと思います。でも、忙しい毎日のなかで、朝ごはんにお味噌汁を飲むと、なんだかホッとすることってありませんか？

「今日も1日、がんばるか」って、そう思えるような。

クラウドファンディングサイト
FANVO 磐城国

募集期限 2020.10.28(水) まで

に皆様のご支援を
お願いいたします



詳しくは裏面をご覧ください

大切な人を守る「防災お味噌」を開発したい

クラウドファンディングサイト
FAAVO 磐城国
で2020年10/28(水)まで募集中!



QRコードでチェック!

https://camp-fire.jp/faavo/partner_page/faavoiwakinokuni

1 まずはFAAVO(CAMP FIRE) に会員登録

FAAVO サイト上で新規会員登録をクリック。



メールアドレスか SNS アカウントで会員登録

メールアドレス ※	SNS アカウント
	<input type="checkbox"/> Twitter <input type="checkbox"/> LINE
	<input type="checkbox"/> Facebook <input type="checkbox"/> Apple

※本人確認の為にメールが届きますので、メールアドレスを認証してください。

2 リターンコースを選択 ※支援金額のほかに別途システム利用手数料220円が加算されます。ご了承ください。

- 1 支援するプロジェクトのページを選択
- 2 リターンコースを選択 リターンコースを選んで **このリターンを選択する** または **プロジェクトを支援する**
- 3 リターンコース / 金額 / お支払方法 / その他必要情報を入力・確認 **確認画面へ**
- 4 内容を確認して **完了**

お支払方法について

クレジットカード

VISA/Master Card/JCB/Diners/Amex

コンビニ支払い

全国の主要なコンビニエンスストア (セブンイレブンを除く) でご利用いただけます。ご利用は、支援金額が25万円以下の場合で、支援日時が募集終了日の前日18時までに限られます。

銀行振込 (Pay-easy支払い)

全国の提携金融機関ATMまたはネットバンキングにてご利用いただけます。ご利用は、支援金額が90万円以下の場合で、支援日時が募集終了日の前日18時までに限られます。

キャリア決済

au/ソフトバンク・ワイモバイル/ドコモ

PayPal

FamiPay

リターン品 (お返しもの)例 ※掲載されているリターン品は一部です。詳しくは「FAAVO 磐城国」ウェブサイトをご覧ください。

山田屋醸造お試しコース

山田屋醸造の人気商品を詰め合わせた、ベーシックなお試しコース。

3,000円 (税込)

- 味噌(きわみ)300g
- 醤油(うまうち)150ml瓶
- つゆ 200mlボトル
- お礼のお手紙



防災まごころ味噌コース

大切な家族や友人の安全を祈る贈り物としてもぴったり。

5,000円 (税込)

- 防災お味噌 (2kg)
- お届けする人に気持ちを伝えるメッセージカード
- お礼のお手紙



防災お味噌仕送りセット

山田屋醸造の田んぼで丹精込めて育てたコシヒカリと「防災お味噌」をセットにした仕送り特化型プラン。

10,000円 (税込)

- 防災お味噌 (2kg)
- 山田屋醸造特製お米 (コシヒカリ・5kg)
- 気持ちを伝えるメッセージカード
- お礼のお手紙



オリジナル味噌 (熟成ガイド付き) 作りコース

味の好みを伺わせていただき、あなただけのオリジナル味噌をお作りします。

30,000円 (税込)

- 樽1本分(30kg)の味噌をお届けします
- お礼のお手紙



※画像はイメージです

このクラウドファンディングは All-In 方式です

お問い合わせ

山田屋醸造 青木貴司 TEL:0246-22-3637

mail:yamadaya-1893@flute.ocn.ne.jp 〒970-8026 福島県いわき市平字久保町 24