

こしひかりの濃厚な甘味とゆずの酸味がベストマッチ！  
越後みそ西から「新潟こしひかりあまさけ ゆず」が新登場

株式会社越後みそ西(創業 1831年 本社/新潟県柏崎市、代表取締役/長澤智信)より、あまさけの新フレーバー「新潟こしひかりあまさけ ゆず」が発売となります。

当社の味噌づくりのために丹念に製麹した新潟県産こしひかり 100%の米糰を使用したあまさけに、国産のゆず果汁を加えました、とろっとした米本来の甘味に爽やかなゆずの香りと酸味が夏の暑さを忘れさせてくれます。濃厚な甘さとコクが特徴の越後みそ西のあまさけですが、若干糖度をおさえ、そのままでもさらっと飲みやすく仕上げました。もちろん、無添加・ノンアルコール。砂糖は一切使っておりません。



パッケージは、商品の最大の特徴である新潟県産こしひかりを全面に出し、30~40代の女性をターゲットにした、手に取ったときにほっと癒され、気分が上がるような色味とデザインを目指しました。

商品開発にあたっての事前の試食会では、あまさけが苦手な方や若い男性にも、毎日冷やして飲みたい！と好評。お米だけでこんなに甘いのか？！との声を多くいただきました。

キャップ付きスタンドパックなので保存も便利。朝の1杯やエネルギー補給に、夜のリラックスタイムにと、その日の気分で楽しんでみては。

#### 商品概要

- 商品名 「新潟こしひかりあまさけ ゆず」 230g (JANコード 4540014010849)
- 参考小売価格 380円(税別)
- 賞味期限 要冷蔵で製造より90日
- 2019年7月27日より、越後みそ西西本町店、弥彦笹屋店、ネット通販で発売開始。

#### お問い合わせ

■(株)越後みそ西 本社工場 TEL 0257-23-1893

新潟県柏崎市新道882 (担当/小林 makiko\_kobayashi@misonishi.jp)

※お取引先様やメディア用の取材・サンプル提供など承ります。

