

令和元年 8 月 30 日
株式会社越後みそ西

ANA 地域活性化プロジェクトの機内食メニューに採用！

三階節みそ田舎を使用した「クルミ味噌ブレット」が 9 月より提供開始。

味噌醤油製造の株式会社越後みそ西（新潟県柏崎市、長澤智信社長）は、ANAの地域活性化プロジェクト「Tastes of JAPAN by ANA」の機内食・空港ラウンジ枠として、当社商品である三階節みそ田舎が採用されましたことをお知らせいたします。

越後みそ西は、1831 年の創業以来『三階節みそ（さんがいぶしみそ）』のブランド名で新潟県産こしひかり、新潟県産大豆を使用した木桶仕込みの味噌を醸造してまいりました。味、香り、色艶の源である酵素力の高い「米糲」と、創業当時より引き継がれる「味噌酵母菌」を全国でも数少ない杉の大木桶で独自の製法で培養し続けることで、コクとまろやかさ、豊潤な香りが醸し出され、越後みその特徴である大豆の強い旨味とコクとまろやかさが味わえます。

今回採用された「三階節みそ田舎」は熟成期間が 8 ヶ月～1 年と長い赤みそタイプ。こちらを使用した製パン「クルミ味噌ブレット」がメニューとして登場いたします。期間は 9 - 11 月の 3 ヶ月間、ファーストクラスならびにビジネスクラスの機内食メニューとして提供されます。味噌の風味とクルミとの相性が抜群のブレット。多くのお客様の旅の思い出のひとつとしてご満足いただけることと思います。

■株式会社越後みそ西（資本金 1000 万円、社員 11 人）は、天保二年（1831 年）創業の味噌醤油製造元。新潟県産のコシヒカリ米と新潟県産丸大豆を使い、大木桶にて醸造する三階節みそは、田中角栄元首相が愛した味噌として田中角栄記念館（新潟県柏崎市）でも紹介されている。

■商品概要

- ・商品名「三階節みそ田舎」500g／1kg／10 kg 詰め
- ・賞味期限 製造より 180 日 冷暗所にて保存

■提供メニュー概要

ANAの地域活性化プロジェクト「Tastes of JAPAN by ANA」により、機内食に採用

- ・商品名「クルミ味噌ブレット」令和元年（2019 年）9 月-11 月期
- ・提供路線：ファーストクラス 欧米・ホノルル路線、ビジネスクラス 欧米・南アジア路線
（いずれも日本発）（一部路線を除く）



クルミ味噌ブレット*画像 ANA 提供



・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・【 本リリースの問い合わせ先 】・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
株式会社越後みそ西 〒945-1122 新潟県柏崎市新道 882 TEL：0257-23-1893 FAX：0257-21-3407
担当：小林 真希子 makiko_kobayashi@misonishi.jp / 携帯 080-7583-5253
HP: <http://www.misonishi.jp> [検索：越後みそ西]