

メロンのイメージを一新する新しいご飯のお供

新商品「メロン漬けてみました」発売開始！

味噌醤油製造の株式会社越後みそ西（柏崎市、長澤智信社長）より、新商品のみそ漬「メロン漬けてみました」が発売となります。

この度、当社のみそ漬に新たなラインナップが登場いたしました。メロンのイメージを一新する、ちょっと珍しいご飯のお供です。大きく熟す前の小さなメロンを摘み取り、杉の大木桶で仕込んだ新潟県産コシヒカリ 100%使用の生味噌を贅沢に漬け床にし、丁寧にじっくりと漬け込みました。小さなメロンのサイズがかわいらしく、パリっとした食感に「あとひとつ」と、つい手が伸びてしまいます。合成保存料、人工甘味料、合成着色料、化学調味料は使用しておりませんので、安心してお召し上がりいただけます。昔ながらのどこか懐かしい味わいはご飯のお供にぴったり。炊き立てのご飯にあわせてぜひお楽しみください。お酒のおつまみにもおすすめです。

パッケージには水彩でメロンの絵をあしらひ、裏面にはお召し上がり方の説明を入れております。

袋と一緒に入っている漬け床の味噌も残さず、お料理にお使いいただけます。ネギを刻んでネギ味噌に、肉や魚、イカを漬けたり、炒め物にと使い方は無限。1度だけでなく2度、3度とおいしいみそ漬でございます。

■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、大木樽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。また、ANA 地域活性化プロジェクト「Tastes of JAPAN by ANA」の機内食枠としてファーストクラス、ビジネスクラスの国際線メニューに採用。三階節みそを生地に練り込んだ「クルマ味噌ブレッド」として提供されている。

■商品概要

- ・商品名「メロン漬けてみました（メロンみそ漬） 内容量90g・参考小売価格520円（税別）
- ・賞味期限 製造より180日
- ・2019年11月1日より 越後みそ西 西本町店、弥彦笹屋店より販売開始。



.....【 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]