

令和1年11月19日
株式会社越後みそ西

新潟こしひかりをたっぷり使った甘口のお味噌がデビュー 新商品「新潟こしひかり贅沢糀みそ」発売開始！

味噌醤油製造の株式会社越後みそ西（柏崎市、代表取締役 長澤智信）は、令和元年11月15日、新商品の味噌『新潟こしひかり贅沢糀みそ』を発売した。先日数量限定で発売した『新潟こしひかり十割糀 令みそ-Reimiso-』に続き、米糀の割合をさらに多く使用した贅沢な甘口の味噌となっている。

越後みそ西が、長年『三階節みそ（さんがいぶしみそ）』のブランド名で醸造している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は、大豆の旨味をいかしたきりっとした味わいの、新潟で古くから醸造されるいわゆる『越後みそ』の特徴的な商品であった。しかし食のライフスタイルが変化する中で、甘口のを好む方が若い世代を中心に増え、そういった方に少しでも味噌に親んでもらおうと今回新商品の開発に着手。塩分を15%減（当社比）とし、新潟県産こしひかりを15割（大豆量に対し使用する米の割合が1.5倍）と、贅沢に使用することで、米由来の甘味と旨味を存分に味わってもらえるような味噌に仕上げた。加えてコクを一層引き出すためにしっかりと熟成させており、赤味を帯びた色合いとなっている。洋食にも合い、この味噌をつかったポタージュはこれからの時期におすすめ。

パッケージはこれまでのデザインを一新したスタイリッシュなラベルにし、使いやすいカップタイプに。少人数のご家庭や一人暮らしの方にも手に取っていただけるよう300gの少量規格とした。

尚、発売日は『いい15割』にちなんで、11月15日に決定。

■株式会社越後みそ西（資本金1000万円、社員12人）は、天保二年（1831年）創業の味噌醤油製造元。新潟県産のこしひかり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（2019年9月～11月期）に採用。三階節みそを生地に練り込んだ「クルミ味噌ブレッド」として提供されている。

■商品概要

- ・商品名「新潟こしひかり贅沢糀みそ」
- ・JANコード 4540014251990
- ・内容量 300g・参考小売価格 540円（税別）
- ・賞味期限 製造より180日
- ・越後みそ西 西本町店、弥彦笹屋店にて11月15日より販売開始。

本商品を使ったパンプキンみそポタージュ>>>



.....【 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]