

新発売

あんこジャム みそあん

2021年1月 柏崎日報に掲載されました



パンに塗って 食べる「みそ」

新商品ジャム

あんこことみそコラボ

パンに塗って食べる「三階節みそ」のコラボ「みそ」。市内東本町1、いろはや製館（あん）所（小田剛志社長）が「あんこジャム みそあん」の販売を開始した。創業100年を超える同社のあんこ、越後みそ西（長沢智信社長）

「あんこジャム」を商品開発。これまでに「越後姫あん」「ル・レクチェあん」など5種類を製品化した。その新しい味として、昨年みそ味を企画した。同社企画開発の野沢恵子さん(46)は「みそは発酵食品で健康にも良く、パン食の人にも生活の中に取り入れてもらいたいと思った」。

野沢さんは自社製の白

新商品の「あんこジャム みそあん」。野沢さん(右)の白インゲン豆のあんこ、栃堀さんの三階節みそのコラボだ



パンや餅、バターやクリームチーズと相性のいい「みそあん」

らの声を参考に、商品を完成させた。

越後みそ西専務の栃堀佳倫さん(42)は「パン食でみ

インゲン豆を使ったあんこをベースに、「三階節みそ」を混ぜ、みそ味が強いもの、控えめにしたもの、2種類のサンプルを作り、30代女性を中心に味や食べ方のアンケートをした。

その結果、「パンに塗

る際、バターやクリーム

チーズとの相性もいいので、一緒に塗って食べた

「バナナアイスにか

