

令和4年12月1日
株式会社越後みそ西

老舗みそ蔵が提案する頑張る受験生へのチカラめし 「サクラ咲く合格にぎり飯の素」発売開始

創業天保二年、味噌醤油製造の株式会社越後みそ西（所在地：新潟県柏崎市、代表取締役：長澤智信）は、このたび、「食べて合格祈願」をコンセプトとした新商品「サクラ咲く合格にぎり飯の素」を開発いたしました。今月、新潟・朱鷺メッセで開催された「フードメッセ in にいがた」にて初お披露目を行い、12月1日（木）より発売開始となります。

当社は杉の大木桶で仕込んだ風味豊かな生味噌を贅沢に漬け床にした野菜の味噌漬を製造してまいりました。新潟で古くから親しまれてきた味を若い世代に継承していきたいという思いから、今回、受験生をもつ世代に向けて開発した商品が「サクラ咲く合格にぎり飯の素」です。

新潟、特に中越地方では桜の花びらに見立てた大根のみそ漬の混ぜご飯を「桜飯」と呼び、縁起物として親しまれてきました。この「桜飯」をアレンジし、じっくり漬け込んだ大根の刻みみそ漬に、旨味が凝縮された縁起の良い昆布～勝負に打ち勝ちよろこぶ～の刻みみそ漬をプラス。さらに合格への願いをこめて桜花を1花添えた「合格へ結びつけるにぎり飯の素」として商品化しました。炊き立てのご飯に混ぜると味噌の香ばしい香りが立ち、食をそそります。思いを込めて握ったおにぎりはお子様の頑張るエネルギーになることと思います。

全ての受験生のもとに桜が咲きますように。頑張れ受験生！

■株式会社越後みそ西（資本金1000万円、社員9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2019年9-11月期のファーストクラス、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」として提供された。みそ漬は新潟県農林水産部の推薦を受け「2019 東北・新潟のこだわり特産品ガイド」に掲載。

■商品概要

- ・商品名
「サクラ咲く合格にぎり飯の素」
- ・JANコード 4540014000185
- ・内容量 60g
- ・参考小売価格 720円（税別）
- ・賞味期限 製造より90日
- ・保存方法 直射日光を避け常温保存



.....【 本リリース、サンプルの問い合わせ先 】.....

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：営業企画部 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]