

今年も受験生を応援します！老舗みそ蔵が提案するチカラ飯 「サクラ咲く合格にぎり飯の素」販売開始しました

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、昨年好評をいただいた「食べて合格祈願」をコンセプトとした「サクラ咲く合格にぎり飯の素」の販売を今年も期間限定でスタート致しました。

新潟県の中越地方では、大根のみそ漬を細かく刻んで混ぜたごはんを「桜飯（さくらめし）」と呼び縁起物として親しんできました。みそ漬を桜の花に例えてそう呼ばれていた伝統食を、合格への願いを込めておにぎりにした「チカラめし」として受験生に召し上がっていただきたいとの思いで商品化を致しました。

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の刻みみそ漬を加え、さらに受験生の皆さんに桜の花が咲くよう、願いをこめて手作業で桜花を1花添えています。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。想いを込めてぎゅっと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。お守り型のパッケージは気持ちを高めてくれますし、プレゼントにもぴったり。昨年は数々のメディアでご紹介いただき、受験を控えるお子様やお孫さん、知人へのプレゼントに、とたくさんの方が手にしてくださいました。「無事に志望校に合格しました！」との嬉しい報告もいただきました。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「クルミ味噌ブレッド」として提供された。大木樽で仕込んだ生味噌を贅沢に漬け床に使用して漬け込む伝統のみそ漬は、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
- ・発売時期 2023/11/1 ～ 2024/3/31



炊き立てごはん混ぜて握るだけ。朝食や夜食に、受験当日のお昼ご飯に。簡単で美味しい混ぜご飯の素。

.....【 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]