

報道関係者各位

野菜の摂取が不足している日本人に食べ方のご提案！

味噌屋が開発した新しい塩こうじとみそ漬けのもとを

10月16日（金）に2品同時発売いたします！！

山崎醸造株式会社(本社:小千谷市 社長:山崎亮太郎)から令和2年10月16日(金)より、**国産米100%使用『野菜がおいしくなる塩こうじ』**と**越後味噌使用『みそ漬けのもと』**を同時発売いたします。

厚生労働省の推進では、成人1日当たり**野菜 350g 以上**の摂取が推奨されています。しかしながら、平成29年の「国民栄養調査」では、**288.2g と約 60g 不足しており**、この10年で一度も目標量をクリアできていません。

野菜がおいしく漬かる“簡単シリーズ”は、「おいしく野菜を食べてもらいたい」をコンセプトに開発しました。塩だけで漬けた場合に比べ、塩辛さが減り、旨みが加わり、野菜の美味しさをより一層引き立ててくれます。当社では家族構成の変化も考え、容器の形態の需要を調査するべく、カップタイプ、キャップ付きタイプ、平袋3品で野菜直売所を中心に21店舗にて3カ月間のテスト販売を行いました。その結果、販売量の43%を占めたキャップ付き袋で商品販売することを決めました。野菜にぬって数時間置いておくだけで簡単におかず一品作ることのできる商品を、この度発売いたします。

使い方は様々です。季節ごとに、旬の野菜をおいしく漬けることができます。お肉は柔らかくなり、お魚は臭みを消してくれる効果があります。どの食材も、塩こうじ、みそ漬けのもとを、ぬって数時間置いておくだけで簡単に漬かります。時間いらず、手間いらずで、食卓にもう一品簡単に並べることができる優れものです。

また、キャップタイプの容器のため、少しずつお好みの量を調節しながら使用していただくことができます。

『野菜がおいしくなる塩こうじ』

・こだわりの原料

味噌の仕込みにも使っている国産米を100%使用しました。

・まろやかな味わい

製造過程で、お米を「糖化」することで、まろやかな味わいになります。

・食材になじむ

ご家庭での調理を考え、商品にぬりやすく、使いやすい素材になっています。

『みそ漬けのもと』

・こだわりの原料

新潟といえば、越後味噌。クセがなく食べやすい馴染みの味です。

・味に深みを

酒粕を使用することで、味に深みが増し、まろやかな味わいになります。

・みそ漬けを手軽に

塩抜き不要、長時間の手間不要。手軽に味噌漬けを作ることができます。

製品概要

製品名	野菜がおいしくなる塩こうじ	みそ漬けのもと
製品画像		
内容量	250g(1 ケース 20 袋入れ)	
包装形態	スパウトパウチ	
実勢売価	380 円(税抜)	
保存方法	直射日光を避け、常温で保存	
賞味期限	製造日より12ヶ月	製造日より6ヶ月
発売日	令和2年10月16日(金)	

<本件に対するお問い合わせ>

【社名】山崎醸造株式会社 【住所】新潟県小千谷市東栄3-7-4
【TEL/FAX】0258-83-3460 /0258-83-3001 【URL】www.echigojishi.co.jp

営業部販売課 高橋広樹

【MAIL】h.takahashi@echigojishi.co.jp

