

神州一味噌 味噌新商品
— 贅沢な無添加・淡色の信州味噌 —

『信州味噌 贅沢仕込み』

2021年3月1日（月）より新発売



毎日に、おいさと健康を

神州一味噌

1662年創業

2021年1月

神州一味噌株式会社
東京都東久留米市前沢3-15-8

神州一味噌株式会社では、2021年春の新商品として、『信州味噌 贅沢仕込み』を2021年3月1日（月）より全国で新発売いたします。

2020年は新型コロナウイルスの影響で内食需要が増加し、家庭内調理機会の頻度が高まったことや、免疫力を高める発酵食品に注目が集まったことにより、味噌市場は堅調に推移。その中でも特に「無添加」の категорияが市場を牽引しており、さらに無添加の categoriaのうち「高価格帯※」についても伸長傾向がみられました。

この高価格帯で販売されている信州味噌は、「赤色」の味噌が主流となっており、「淡色」味噌の品ぞろえが市場に不足していることがわかりました。にもかかわらず、当社が実施した調査では、信州味噌は「赤色」よりも「淡色」が好まれているという結果が出たことから、高価格帯で納得のできる、無添加・淡色の信州味噌を開発しました。

本商品では、原料や麹歩合にこだわった、贅沢な「信州味噌」を追求しました。

丁寧に、贅沢に仕込むことで、上品な甘みと深みのある、きめ細かいまろやかな味わいの「信州味噌」に仕上げています。

※ 高価格帯…g単価1.0円以上とする

<商品画像>「信州味噌 贅沢仕込み」
(正面)



(天面ラベル)



商品名：『信州味噌 贅沢仕込み』

内容量：500g

希望小売価格：オープン価格

賞味期間：180日

発売日：2021年3月1日（月）

<商品特徴>

- 長野県産の米・大豆を使用。米は「こしひかり」、大豆は「ナカセンナリ」の品種に限定しました。
- 名工がこだわり抜いて選んだ14割麹です。甘みのあるバランスの良い味わいの信州味噌に仕上げました。
- きめの細かいこし器で漉しているため溶けやすく、味噌が具に絡みやすいのに具材の風味を損なわない、上品でまろやかな味わいに仕上げています。
- 「無添加」の生味噌なので、味噌そのものの風味が味わえます。
- 味噌造り100年の神州一味噌発祥の蔵である、長野県諏訪市に位置する「丸高蔵」で製造しました。

▼信州 丸高蔵

