



毎日に、おいしさと健康を

神州一味噌

2026年7月
神州一味噌株式会社

～長野県産大豆・米100%使用～

『丸高蔵 蔵人の心 500g』

『丸高蔵 蔵人の技 500g』

2026年9月 新発売！

神州一味噌株式会社（本社：長野県諏訪市）は、『丸高蔵 蔵人の心 500g』および『丸高蔵 蔵人の技 500g』を2026年9月1日（火）より全国で発売いたします。

近年、食へのこだわりや本物志向を背景に、原料や製法にこだわった味噌への関心が高まっております。こうしたお客様のニーズにお応えするため、当社では長野県産米、長野県産大豆、天日塩を100%使用した商品を開発いたしました。

本商品はそのブランド名の通り、当社発祥の蔵である丸高蔵の蔵人たちが培ってきた味噌づくりへの想いと技術を引き継いで造られています。丁寧に仕込まれた2種類の味噌は、異なる個性を持ち、それぞれの味わいを存分にお楽しみいただける贅沢な仕上がりとなりました。

伝統とこだわりが詰まった味噌をぜひご堪能ください。

＜商品画像＞

＜商品概要＞

商品名 : 丸高蔵 蔵人の心 500g

希望小売価格 : オープン価格

発売日 : 2026年9月1日（火）

商品名 : 丸高蔵 蔵人の技 500g

希望小売価格 : オープン価格

発売日 : 2026年9月1日（火）



丸高蔵
蔵人の心



丸高蔵
蔵人の技

＜商品特徴＞

●原料にこだわって造りました。

長野県産米、長野県産大豆、天日塩を100%使用しています。

●500g入りカップタイプ。

日々ご家庭で使いやすい容器、容量の商品です。

＜蔵人の心＞

糀の甘みと大豆のやさしい旨みが調和した、爽やかな甘みが特徴の淡色米味噌です。

＜蔵人の技＞

旨みと香りに富み、滋味深い味わいと芳醇なコクが特徴の赤色系の米味噌です。

丸高蔵ブランドについて

丸高蔵ブランドは、神州一味噌発祥の蔵である丸高蔵の意思を継ぎ、原料と製法にこだわり、素材の持ち味を生かした商品をお届けする神州一味噌のシリーズです。

▼丸高蔵 ブランドサイト

<https://www.shinsyuichi.jp/marutakagura>

