徳島産・阿波尾鶏のダシと御膳みそで鍋用調味料「とり鍋のみそ」

かねこみそ（徳島県板野郡藍住町
社長：田中英太郎）は、徳島県産品である御膳みそに阿波尾鶏からとっただしなどを加えた鍋用の調味料「阿波尾鶏 とり鍋のみそ」を商品化しました。9月20日
から、四国地方をはじめ全国のスーパーなどで順次発売開始します。

■阿波尾鶏の鍋みそ 特徴
□みそは、当社の主力商品である「御膳みそ」。甘めのまろやかな味が特徴です。
□阿波尾鶏のむね肉からつくった「鶏節」のだしは、鶏の旨みと風味が凝縮されています。
□お肉は鶏肉がおすすめ。野菜は白菜、えのき、しめじ、ニンジン、ネギ、モヤシなどお好みでたっぷりと。
□たくさんの野菜や肉を入れてもしっかりと味が付き、具材の旨みが引き立つおいしい鍋ができます。
□最後のしめはラーメンがおすすめです。（うどん・ごはんもOK）
□オーソドックスなみそ味なので、飽きずに1シーズンに何度も繰り返しご利用いただけます。
□1袋200g、3～4人前の鍋で使い切れる手ごろなサイズ。

■規格・価格
原材料：米みそ（米、大豆、食塩）、砂糖、食塩、米麹加工食品、ガーリック、ポークオイル、チキンエキス、発酵調味料、鶏けずりぶし、一味唐辛子、調味料（アミノ酸等）、酒精

内容量：200ｇ
賞味期間：6か月
価 格：240円（税抜き）

■商品化の狙い
当社はこれまでも、みそ汁を中心に栄養バランスの取れた和食の習慣化を提唱してきましたが、人々の健康づくりに寄与するために、さらに効率よく野菜を摂れる献立を提案したいと考えました。
特に冬場は、「野菜を多く摂れるので鍋ものを増やしたい」とする人が多い（日経産業地域研究所調査データ）ことから、「野菜をたくさん摂るには鍋ものが良い」、「頻繁に食べるには飽きない味が良い」との考えから「オーソドックスなみそ味のとり鍋用調味料」を企画しました。

■みそ、麹関連商品に続く第三の柱として育成
みそメーカーである当社としては主力の御膳みそや、近年消費が伸びているあま酒など麹関連商品に続く3つめの柱として、「その他の調味料」である鍋みそを育てていきたいと考えています。冬場の健康的なメニューとして、鍋ものと鍋用つゆの市場が活性化しており、近年、他社からも様々な味の鍋用調味料が発売されています。徳島県内・四国のみならず全国ブランドとなれるよう、首都圏での食品商談会（スーパーマーケットトレードショー等）に出展するなど、PRや販売促進に注力していきます。

■「御膳みそ」と「阿波尾鶏」について
御膳みそは、江戸時代の武将で徳島城主・蜂須賀公の食膳に供したところ。あまりの美味しさから日々供されるようになったことから「御膳みそ」と呼ばれるようになりました。
阿波尾鶏は、雄鶏が徳島に昔からいた赤笹系軍鶏、雌鶏がブロイラー専用種のプリマスロックを交配させ、10年の歳月をかけて開発された、徳島県オリジナルの品種です。

【本件に関するお問い合わせ先】
かねこみそ株式会社
担当：柳楽 英彦
住所：徳島県板野郡藍住町奥野字乾81-2
TEL：088-692-2611
Email：hidehiko_nagira@kanekomiso.co.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com