

「鬼からし」を使用した「おでんからしみそ」「からし酢みそ」を新発売



みそ製造販売のかねこみそ（徳島県板野郡藍住町

社長：田中英太郎）は、香川県の食品メーカー、山清の「鬼からし」を加えた「おでんからしみそ」と「からし酢みそ」の2種類を商品化しました。9月より順次、中・四国地方および全国のスーパー等で販売します。

■みその旨みに「鬼からし」の辛味をプラス

当社は以前から定番商品として「酢みそ」「からし酢みそ」等を販売していますが、量販店などの店頭でさらにアピールできる新商品が必要との考えから、からし製品では全国的に有名な四国・香川県の山清の「鬼からし」に着目。これを使ったからしみそを新たに企画しました。

自社製の白みそ（米みそ）の旨みをベースに、鬼からしの辛味を引き立てるよう配合を工夫し、風味がより豊かな「おでんからしみそ」「からし酢みそ」に仕上げました。パッケージには「鬼からし」のロゴマークもあしらい「旨さと辛さ」を強調しています。

山清（香川県綾歌郡綾川町）は昭和13年創業。有機JASの原料を使ったからしや餡を国内でいち早く商品化した老舗メーカーです。山清Webサイト：<http://www.yamasei.jp/>

■商品の特徴

おでんからしみそ／本場讃岐のうどん店で「おでん」に欠かせない味

辛味だけでなく深い旨みが特徴の「鬼からし」。そのピリリとした刺激を、コクのある白みその甘味が包み込み、素材のおいしさを引き立てます。おでんだけでなく肉・魚料理、野菜の煮物や和え物などにも幅広くお使いいただける調味料です。

からし酢みそ／白みそのコクのある甘さに、さわやかな酸味とからしの刺激が調和

魚介類や野菜の和え物、ぬた、さしみこんにゃくなどにつければ、素材の味を引き立てながら、ほど良い酸味と辛味のアクセントが加わります。

※おでんからしみそ、からし酢みそとも着色料、化学調味料不使用です。

■規格・価格

【おでんからしみそ】

原材料：米みそ（米、大豆、食塩）、砂糖、醸造酢、からし、食塩／酒精

【からし酢みそ】

原材料：米みそ（米、大豆、食塩）、砂糖、醸造酢、食塩、からし、発酵調味料／酒精

【共通】

内容量：150 g／賞味期間：6か月／参考価格：230円（税別）

■かねこみそ 会社概要

本社工場／[徳島県板野郡藍住町奥野字乾81-2](#)

設 立／昭和23年[2月1日](#)

資本金／2,000万円

代表者／代表取締役 田中英太郎

事業内容／味噌製造業、調味料製造業

【本件に関するお問い合わせ先】

企業名：かねこみそ株式会社

住所：[徳島県板野郡藍住町奥野字乾81-2](#)

担当者名：柳楽 英彦

TEL：088-692-2611

Email：hidehiko_nagira@kanekomiso.co.jp

Generated by ふれりりプレスリリース

<https://www.prerele.com>