

2019年7月3日
マルコメ株式会社

恵比寿の名店「賛否両論」店主 笠原将弘氏監修による味噌の新しい楽しみ方がラインアップ



ありそうでなかった
味噌の食べ方を
賛否両論と実現

2019年9月上旬より全国で販売

斬新な調理みそ3種と、賛否両論珠玉の液みそが新登場

マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)は、東京・恵比寿の日本料理店「賛否両論」店主、笠原将弘氏監修の「賛否両論 さしみ味噌」「同、おろし味噌」「同、おかか味噌」「液みそ 賛否両論 賛沢鯛だし」を9月上旬より全国で販売します。

「賛否両論」笠原将弘氏の独創的な発想で生まれた斬新なアイデア

東京は恵比寿に構える日本料理店「賛否両論」は、店主の笠原将弘氏が一流料亭での修業を経て、2004年にオープン。高級食材に頼らない独創的な感性で作り上げる料理が多くの人々の心を掴み、たちまち予約の取れない人気店となりました。今回、笠原氏が監修した商品は調理みそ3種と液みそ1種です。今までになかった調理みその楽しみ方と、賛否両論でしか味わえなかったお椀が液みそで手軽に味わえる商品になりました。

さしみ味噌は、なめろうをヒントに。肉や豆腐に野菜まで美味しくするラインアップ

調理みそ3種は当社の美麻高原蔵で仕込まれた天然醸造の長期熟成味噌を使用しました。「賛否両論 さしみ味噌」は、なめろうをヒントに刺身の新しい食べ方としてご提案。青じそなどの薬味が鮮魚の旨みを引き出します。「同、おろし味噌」は大根おろしと柚子をブレンド。脂っこい肉料理も、さっぱりと味わえます。「同、おかか味噌」は、鰹節と生姜をブレンド。冷奴に付けるだけで美味しいおかずに、生野菜との相性も抜群です。

液みそシリーズで最もプレミアムな「液みそ 賛否両論 賛沢鯛だし」

今年、発売から10周年を迎える液みそシリーズで最もプレミアムな商品となる「液みそ 賛否両論 賛沢鯛だし」は賛否両論の濃厚なお椀を再現しました。国産の真鯛、鰹の本枯節、真昆布、椎茸の4種のだしに、信州赤みそ、京風白みそ、中京赤だしの3種の味噌を掛け合わせました。液みそシリーズになかった鯛の濃厚な旨みが特長で、少量の具材と合わせて美味しく召し上がれます。

「賛否両論」店主・笠原将弘(かさはら まさひろ)氏プロフィール



1972年東京生まれ。焼鳥店を営む両親の背中を見て育ち、幼少期の頃からさまざまなセンス、技、味覚を鍛えられる。高校卒業後、「正月屋吉兆」で9年間修業後、実家の焼鳥店を継ぐ。店の30周年を機に一旦店を閉め、2004年9月に恵比寿で「賛否両論」を開店。メニューは季節の素材を活かした「おまかせコース」のみ。『腕・舌・遊び心』をモットーに、父親譲りのセンスと一流料亭で磨いた確かな技術で今日も腕を振るう。「日本で一番、日本人の役に立ち、喜ばれた和食屋だった」と、後世に名を残せることを目標に日々邁進中。

2010年 世界料理学会 日本代表賞受賞

「賛否両論 さしみ味噌／おろし味噌／おかか味噌」「液みそ 賛否両論 贅沢鯛だし」商品概要



賛否両論 さしみ味噌

内容量:100g	価格:オープン
形態:スパウト	発売日:2019年9月上旬
賞味期限:6ヶ月	発売地区:全国

創作和食の人気店、「賛否両論」の店主・笠原氏監修の調理みそです。青じそなどの薬味をブレンド、さしみ醤油と並ぶさしみのお供の新定番。美麻高原蔵の長期熟成味噌使用、化学調味料不使用のこだわりの商品です。



賛否両論 おろし味噌

内容量:100g	価格:オープン
形態:スパウト	発売日:2019年9月上旬
賞味期限:6ヶ月	発売地区:全国

創作和食の人気店、「賛否両論」の店主・笠原氏監修の調理みそです。みその深いコクがありつつ、大根おろしと柚子で肉や魚料理をさっぱり味わえます。美麻高原蔵の長期熟成味噌使用、化学調味料不使用のこだわりの商品です。



賛否両論 おかか味噌

内容量:100g	価格:オープン
形態:スパウト	発売日:2019年9月上旬
賞味期限:6ヶ月	発売地区:全国

創作和食の人気店、「賛否両論」の店主・笠原氏監修の調理みそです。冷奴や厚揚げ、小鉢料理などの味付けにも最適です。美麻高原蔵の長期熟成味噌を使用、化学調味料不使用のこだわりの商品です。



液みそ 賛否両論 鰯だし

内容量:430g

価格:オープン

形態:ボトル

発売日:2019年9月上旬

賞味期限:9ヶ月

発売地区:全国

創作和食の人気店、「賛否両論」の店主・笠原氏監修の液みそです。鰯の中骨からとるだしが決め手の「賛否両論」で提供されているみそ汁をご家庭で手軽に楽しめます。3種の合わせ味噌が鰯に香る濃厚な味わいが特長の一品です。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
マーケティング部
広報宣伝課 其田、東野

[お問い合わせフォーム](#)

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)