

2021年7月19日
マルコメ株式会社

三重県多気町の商業リゾート施設「VISON(ヴィソン)」に 発酵カフェ「糀茶寮 Produced by 魚沼醸造」と 味噌の専門店「蔵乃屋」を、7月20日(火)にオープンします。



「糀茶寮 Produced by 魚沼醸造」



「蔵乃屋」

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、三重県多気町の商業リゾート施設「VISON(ヴィソン)」に、発酵カフェ「糀茶寮(こうじさりょう) Produced by 魚沼醸造」と味噌の専門店「蔵乃屋(くらのや)」を7月20日(火)にオープンします。

米糀を使ったスイーツやドリンクを楽しめる「糀茶寮 Produced by 魚沼醸造」

「糀茶寮 Produced by 魚沼醸造」は当社の子会社となる魚沼醸造株式会社直営の発酵カフェです。店内では工場直送の糀甘酒、糀甘酒と越後薬草のジンジャーエールなどのドリンク、オリジナルスイーツの糀ボールや世界ジェラート大使・柴野大造氏監修の糀甘酒ソフトクリームなどをラインアップ。また、お土産用の米糀商品として、魚沼醸造の新品「魚沼産コシヒカリ使用 糀甘酒」「同 糀みつ」を販売します。

全国各地から厳選した味噌を量り売りする「蔵乃屋」が東海地方に初出店

「蔵乃屋」は当社の子会社となる蔵乃屋株式会社が運営する味噌の専門店です。豊洲市場に本店を構える蔵乃屋の2号店として、全国各地から選りすぐった24銘柄の味噌を100gから量り売りします。また、店内にあるイベントスペースで味噌の仕込み教室や食べ比べ教室といった体験型店舗になります。

「糀茶寮 Produced by 魚沼醸造」店舗概要

しぜんを醸し、いのちを造る。越後三山の軟水に恵まれた米どころにある魚沼醸造が、初のアンテナショップをVISIONにオープン。世界ジェラート大使の柴野大造氏が監修した能登ミルクでつくる糀甘酒ソフトクリームをはじめ、糀を使った軽食を楽しめるくつろぎ空間。糀茶寮限定発売の糀ボールは、お土産にもオススメです。

- ・オープン日時： 2021年7月20日(火)11:00
- ・所在地： 三重県多気郡多気町ヴィソン672番1 サンセバスチャン通り8
- ・電話番号： 0598-67-2451
- ・営業時間： 10:00 - 18:00
- ・席数： 13席
- ・URL： <https://vison.jp/shop/detail.php?id=53>
- ・販売商品(一部)： ※価格は全て税別です。
 - 糀ボール 380円(テイクアウト用:4個入り 1,520円/6個入り 2,280円)
 - 糀甘酒 ソフトクリーム(カップ/コーン) 500円~580円
 - 工場直送 糀甘酒(ホット/アイス) 380円
 - 糀甘酒のラテ 560円



「糀茶寮 Produced by 魚沼醸造」店舗・オンラインショップ限定商品



魚沼産コシヒカリ使用 糀甘酒

内容量: 120g/480g	価格: オープン
形態: プラスチックボトル	発売日: 2021年7月20日
賞味期限: 60日	温度帯: 要冷蔵(10℃以下)

魚沼産のコシヒカリと米糀だけでつくった糀甘酒。お米本来のおいしさと、ほどよい自然な甘みでやさしい味に仕上がりました。



魚沼産コシヒカリ使用 糀みつ

内容量: 200g	価格: オープン
形態: 瓶	発売日: 2021年7月20日
賞味期限: 6ヶ月	温度帯: 常温

魚沼産のコシヒカリと米糀だけでつくった糀甘酒を、魚沼醸造独自の技法(特許出願中)で琥珀色の発酵甘味料に仕上げました。ヨーグルトにかけたり、煮物や焼き物に照りをつけたり、さまざまなレシピに使えます。

「蔵乃屋」店舗概要

豊洲市場で全国各地の特徴ある味噌の量り売りをしている蔵乃屋。2号店となるVISONでは24種類の味噌を扱います。名物は北アルプスを望む標高1,000メートルに近い長野県にある美麻高原蔵で仕込まれた天然醸造の味噌。2年、3年かけて仕上がる長期熟成ならではの芳醇な香りと濃厚な味わいを楽しめます。

- ・オープン日時： 2021年7月20日(火)11:00
- ・所在地： 三重県多気郡多気町ヴィソン672番1 蔵前20
- ・電話番号： 0598-67-4677
- ・営業時間： 10:00～ 18:00
- ・URL： <http://www.kuranoya.co.jp/>
<https://vison.jp/shop/detail.php?id=18>
- ・販売商品(一部)： 秋田石孫本店五号蔵みそ(秋田)
会津糶屋伊藤商店みそ(福島)
信州美麻天然醸造二年みそ(長野)
信州二十四割糶みそ(長野)
八丁みそ(愛知)
関西さくらみそ(大阪)
御膳みそ(徳島)
薩摩麦みそ(鹿児島)



- ・教室の予約方法：みそ食べ比べ教室、みそ仕込み教室のご予約は店頭でのお申し込みとなります。

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、多和

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)