NEWS RELEASE

2021年11月22日
マルコメ株式会社

味噌専門店「蔵乃屋」公式オンラインショップを11月24日（和食の日）にオープンします。

全国各地の味噌を通信販売

マルコメ株式会社（本社：長野市、代表取締役社長：青木時男）の子会社で味噌の専門店を運営する蔵乃屋株式会社（本社：東京都江東区、代表取締役社長：柳澤孝嘉）は、公式オンラインショップを11月24日（水）の「和食の日」にオープン、全国各地の味噌の通信販売を開始します。
［蔵乃屋オンラインショップ］ https://www.kuranoya-shop.jp/

新設のオンラインショップで、全国各地の味噌を通信販売

味噌は1,300年もの間、日本人の食生活を支えてきた伝統食品です。南北に長い地形や気候によって、味噌の種類も全国各地でさまざま。国内に2店舗を構える蔵乃屋では、厳選した全国の味噌を量り売りしています。このたび、11月24日（水）の「和食の日」にあわせてオンラインショップを開設、味噌の通信販売を開始します。

500グラムからクール便でお届け

通信販売は蔵乃屋公式オンラインショップのほか、フリーダイヤルからの注文が可能です。時期によって販売商品は異なりますが、日本各地の味噌を常時20種類以上取りそろえ、500グラムまたは1キロ単位で販売。ご注文から1週間程度、クール便でお届けします。お支払いはクレジットカードのほか、 Amazon Payやキャリア決済にも対応します。

販売商品一覧

北海道みそ

清廉な支笏源水と
国産大豆を、千歳の蔵で
じっくり熟成。

津軽みそ

蔵の中でじっくり熟成させた
まろやかなコクのある
懐かしい味わいの糀つぶみそ。

秋田みそ

こだわりの国産原料で
土蔵の木桶で熟成された
深い味わい。

仙台みそ

大豆を煮るのではなく
蒸すことで、濃厚な旨みと
スッキリした仕上がりに。

会津みそ

熟成を経ることで大豆の旨みが
凝縮した濃厚な味わいを楽しめる
香り豊かな粒みそ。

越後みそ

大粒で良質な大豆を無圧で
丁寧に煮込み、塩味の中にも
バランス良く麹が香る。

江戸甘みそ

西が「西京みそ」なら
東は「江戸みそ」と親しまれてきた
なめらかな甘みそ。

信州蔵みそ

さわやかな発酵香で
クセのない、淡色系の
代表的な濾しみそ。

信州
美麻天然醸造二年みそ

こだわりの国産原料を
標高1,000mに近い北アルプスの麓で
天然醸造させた奥行きのある味わい。

信州
二十五割糀みそ 粒

贅沢に糀を使った甘みと
熟成で生まれる
深い旨み。

信州
二十五割糀みそ なめらか

糀本来の
深い甘みを味わえる
淡色系米みそ。

金山寺みそ

茄子と生姜を入れた
まろやかな味わいが
特徴のおかずみそ。

越中みそ

皮を剥いた白目大豆と
国産米100%で仕込んだ
立山連峰が誇る、こうじみそ。

加賀みそ

加賀の木樽で
じっくりと寝かせた
百万石の味。

郡上合わせみそ

郡上味噌発祥の蔵元が造る
秘伝の手造り豆みそと
郡上みそを合わせた調合みそ。

越前みそ

こだわりの国産原料を
天然醸造した
甘口の無添加みそ。

販売商品一覧

中京豆みそ

大豆と食塩を主な原料とし、
長期熟成した
本格的な渋味と旨み。

大阪さくらみそ

米みそにほどよい塩梅で
豆みそを加えた
さっぱりとした口当たり。

京都白みそ

関西風のお雑煮や西京焼き、
ぬたなどに使える
塩分が5%以下の甘みそ。

出雲みそ

1854年に城下町の
松江に誕生した、
山陰を代表する家庭の味

讃岐白みそ

濃厚でふっくらした甘みとコク、
美しい黄白色、きめ細かい上質な
滑らかさが特徴の甘みそ。

阿波御膳みそ

国産米100%の米こうじを
ふんだんに使った
甘口の米みそ。

瀬戸内麦米合わせみそ

麦こうじと米こうじで
仕込んだ、味わい深い
無添加合わせみそ。

伊予麦みそ

国産の麦と大豆が
生み出す、奥深い
甘みと香り

九州米麦合わせみそ

こだわりの国産原料で
バランスよく仕上げた
米こうじと麦こうじの調合みそ。

長崎麦みそ

“まろやかさ”と“旨み”に
こだわり抜いたみそ本来の
風味と香りが引き立つ逸品。

薩摩麦みそ

国産の原料にこだわり
麦は大豆の倍の量で仕込む
独特の甘み。

オンラインショップ概要

オープン日時：	2021年11月24日(水)午前10時
ECサイト：	https://www.kuranoya-shop.jp/
支払方法：	クレジットカード/Amazon Pay/キャリア決済/銀行振込/後払い決済 ※支払方法によって別途手数料が発生する場合があります。
お届け方法と送料：	クール便でのお届け、注文日から1週間以降の着日を指定 北海道・沖縄・離島は1件あたり1,000円、その他の地域は1件あたり800円 ※注文1件あたり5,000円以上で送料無料となります。
電話注文：	フリーダイヤル0120-85-9008 ※営業時間9:00～18:00(年末年始を除く)

蔵乃屋　店舗概要

蔵乃屋豊洲市場本店

住所：東京都江東区豊洲六丁目5-1
水産仲卸売場棟4階

TEL：03-6633-0830

営業時間：6:00～14:00

定休日：市場休市日

蔵乃屋VISON店

住所：三重県多気郡多気町
ヴィソン672番1 蔵前20

TEL：0598-67-4677

営業時間：10:00～18:00

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)

marukome