

# 魚沼産コシヒカリの米糶と、新潟県産生醤油を使用した 「生しょうゆ糶」を新発売。



魚沼醸造ECサイトで、8月より販売開始。

魚沼醸造株式会社(本社:新潟県魚沼市、代表取締役会長:青木時男)は、魚沼産コシヒカリの米糶と新潟県産生醤油を合わせた「魚沼産コシヒカリ使用 生しょうゆ糶」を8月より発売します。

## マルコメグループの米糶工場、魚沼醸造が新潟県産の原料で商品化

魚沼醸造は越後三山の豊かな伏流水に恵まれ、日本屈指の米どころとして知られる地で2019年3月に開業しました。マルコメの糶甘酒や塩糶を製造するほか、昨年から自社ブランドの商品も手掛けています。今回、新潟県でつくられている生醤油で最高品質の生しょうゆ糶をつくりたいという思いから「魚沼産コシヒカリ使用 生しょうゆ糶」を商品化しました。

## 火入れしていない生醤油で深いコクと旨みのある万能調味料に

「魚沼産コシヒカリ使用 生しょうゆ糶」は、国産の大豆と小麦で醸造する生醤油を使用しています。もろみを搾った後に火入れせず、精密なる過のみでつくる生醤油は味わいも穏やか。加熱するとさらに香りが立ちます。商品化に際しては、この香りを活かすため米糶との配合に工夫を重ねました。今年8月より魚沼醸造の「魚沼 糶サロン」とECサイト (<https://www.uonuma-jozo.co.jp/shop/c/c1150/>) で販売開始。今後は新潟県内の小売店や道の駅など、観光施設でも取り扱う予定です。



## 魚沼産コシヒカリ使用 生しょうゆ糀

内容量：200g

価格：オープン

形態：スパウト付パウチ

賞味期間：6か月

越後三山の伏流水と魚沼産コシヒカリの米糀、新潟県産の生醤油を使用した生しょうゆ糀です。糀の酵素がもたらすやさしい味わいで、醤油代わりに使える万能調味料。加熱調理すると火入れ醤油よりも香りが立ち、深いコクと旨みが増します。

画像データは、魚沼醸造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。

お問合せ先

魚沼醸造株式会社  
営業本部 大原、佐藤  
TEL：025-795-6120  
FAX：025-795-6121