

コロナ
ウイルスに
負けるな！

門外不出

若手蔵人の「特別仕込みそ」を限定放出！ ～未来のために技術の継承を絶やすな～

例年5月に新潟県味噌醤油工業協同組合の主催で「新潟県みそ・しょうゆ品評会」が開催されておりました。本年も5月19日開催予定でしたが、昨今のコロナウイルスの影響により、やむなく中止となりました。当業界にとりましては、大変大きなイベントで、蔵人たちはこの日のために、日々研鑽を積んでおります。

当社でもここ数年はベテランの蔵人に若手の蔵人をつけ、**技術の伝承**を大きなテーマとして取り組んでおりました。その機会が「コロナウイルス」によって、なくなってしまふことは、未来の品質の後退に繋がってしまいます恐れがあります。

このような事態を受け、当社では独自に若い蔵人の渾身の逸品を評価して、技術の研鑽を奨励することとなりました。過日社内評価会を実施し、優秀な2品を選びました。蔵人が手間暇、コストを惜しまず、もてる技術を駆使した製品で、数量も少なく、価格も付けられないため、今までは**門外不出**にしておりました。しかし、この度の事態で全く社外の人にご評価いただけないのは残念でありますので、特別に製品の一部を以下の要綱で特別販売させていただくこととなりました。ぜひ、ご家庭で蔵人の心意気をご堪能いただき、ご感想をいただければ幸いです。

<製品概要>

1、越後みそ 蔵人 柳田真也

たっぷりの米糀に北海道産大粒大豆を合わせ、まろやかに仕上げました。

2、越後みそ 蔵人 長谷川俊

大豆の一部を糀にして、米糀と合わせて仕込みました。赤みの色合いが冴え濃厚な旨みに仕上がっています。

<販売要綱>

- ・完全予約販売 期間；5月19日から29日まで予約受付、6月上旬お届け
- ・予約方法 電話、FAX、メール
- ・販売数量 2種類400gを各1個を**200セット限定**
- ・販売価格 1セット2,160円（+運賃手数料880円）（税込み）



商品画像



蔵人 柳田真也コメント

普段通りの平常心を心掛け、米糲の良さを十分に反映させるように、原料を厳選しました。まろやかで、口当たりがよく、みそ汁だけではなく、このまま「もろきゅう」で食べていただきたいおみそです。

蔵人 長谷川俊コメント

普段は使わない「豆糲」に挑戦しました。米糲と合わせることにより、両社の良い点を融合できたと思います。まろやかさの中に、しっかりした旨みが凝縮され、絶妙なバランスになっています。

製造部長講評

二人の蔵人は品評会用を手掛けるのは今年で3年目です。回を重ねるたびに腕を上げています。しかしながら、本来、みそなどの醸造物は菌が醸すものです。五感で菌の声を聴き、菌に寄り添い、味噌づくりに挑戦し続けてほしいと願っています。

※ **今回は特別販売の収益の一部を活用し、同様の味噌をフードバンクにいがた長岡センター様を通じて「一人親世帯」に寄贈させていただきます。**

本件に関するお問い合わせ先



山崎醸造株式会社

新潟県小千谷市東栄 3-7-4

TEL 0258(83)3460

FAX 0258(83)3001

yamajo@echigojishi.co.jp

営業部 広井伸行