



数量限定！CMデザインラベルの「特別仕込みそ」が当たる Instagram フォローキャンペーンを実施します！

新潟県小千谷市の味噌・醤油製造業、山崎醸造株式会社(小千谷市、社長：山崎亮太郎)では、このCMデザインラベルの「特別仕込みそ」が当たるInstagramフォローキャンペーンを7月1日(木)～7月30日(金)まで実施いたします。

【山崎醸造のCM】

「越後みそは、ヤマサきみそ♪」この歌は、当時の地元の小学1年生に依頼して歌ってもらい、山崎醸造CMの挿入歌として昭和40年代から使用してきました。しかし、長岡市川口や小千谷市を始め、中越地区に多大な被害をもたらした、平成16年の中越地震で工場が全壊してしまった弊社では、工場再建が最優先となり、残念ながら多くの方にご愛顧いただいていたこのCMは、予算の都合がつけられず、打ち切らざるを得ませんでした。その後、17年間、放映を行っておりません。

【CMを知らない世代】

きっかけは、昨年4月に入社した、3名の新入社員。現在、山崎醸造の公式SNSの運営は、彼女たちが中心となって行っています。20代前半の彼女たちは、30代以上の新潟県民なら誰もが知っていると言っても過言ではない、このCMを知らない世代です。しかし、SNSを運営していく中で、長らく放映を行っていないCMについてのコメントを多数頂くことに、深い感銘を覚えたそうです。

「皆が愛したCMをこのまま廃れさせるのはもったいない！」

「このCMのことをきっかけに、もっと今の山崎醸造について知ってほしい！」

今回の企画は、彼女たちのこんな思いから、彼女たち自ら企画、立案しました。

【特別仕込みそ】

味噌は、元来酵母や麹の出来、原料、温度管理などによって出来が左右される、非常に繊細な食べ物です。よりおいしい味噌になるように、仕込みの方法を変えたり、使用する原料を変えたり…。味噌自体や、味噌を醸す酵母・麹などと、蔵人が毎日対話をしながら作り上げます。例年であれば、10月に「日本一のみそ」を決める、全国味噌鑑評会(主催：全国味噌工業協同組合連合会)があり、蔵人の実力を披露する場となっています。しかし、昨年引き続き、今年も新型コロナウイルス感染拡大防止のため、中止が決定しています。

今回お送りする味噌は、30代の若手蔵人「柳田真也」が作った「特別仕込みそ」です。「同じように仕込んでも、同じ味噌が出来ることは決してありません。ヤマサきみそには、ヤマサき特有の味や香りがあります。」と彼は語っています。「特別仕込みそ」は、その名の通り、山崎醸造が通常販売している味噌とは異なります。蔵人が自らの手

で仕込むという伝統を守りつつも、より良いもの、よりおいしい味噌を目指して、今持てる渾身の技術で作上げた、今回限りの特別な味噌です。ヤマサキの伝統の味を守り続けるだけでなく、更なる「挑戦・進化」を遂げるための、蔵人の日々の努力の結晶です。

皆が愛した CM を「昔のヤマサキの象徴」とするならば、
特別仕込みそは、挑戦・進化を続ける「今のヤマサキの象徴」です。

【キャンペーン概要】

開催期間：2021年7月1日(木)～7月30日(金)



粒みそ

こしみそ

プレゼント内容：CM デザインラベル「特別仕込みそ」400g×2個(粒みそと、こしみそのセットです)

応募方法：①山崎醸造の Instagram 公式アカウント(@echigojishi_shishinosuke)をフォロー

②7月1日に投稿される応募用の投稿に、CM についての思い出、エピソードなどをコメントする。
(ご本人の思い出だけでなく、ご家族から聞いた思い出、エピソードなどでも結構です)。

当選者選定方法：より良いコメントをしていただいた方の中から、30名様を選定いたします。

当選発表：当選者の方へは、山崎醸造の公式 Instagram の DM より、7月30日(金)以降にご連絡いたします。

本件に関するお問い合わせ先

山崎醸造株式会社

新潟県おぢや小千谷市東栄3-7-4

TEL 0258(83)3460

FAX 0258(83)3001

MAIL n.sasaki@echigojishi.co.jp

総務部総務課 佐々木七星

