

2020年07月09日  
株式会社柚餅子総本家中浦屋

能登半島輪島市の食品製造事業業が互いの素材を活かして開発した  
「ゆず糍味噌」が新発売  
～ふるさとの懐かしいゆず味噌が蘇る～

石川県能登半島輪島市の株式会社柚餅子総本家中浦屋(代表取締役：中浦 政克)と有限会社立野味噌店(代表：立野 憲二郎)は、コロナ禍のなかで同じ地域の商品を互いに活かすことを目的に開発した「ゆず糍味噌」を7月7日から販売しています。



ゆず糍味噌イメージ1

<株式会社柚餅子総本家中浦屋公式サイト>

<http://nakauraya.jp>

■柚餅子総本家中浦屋と立野味噌店

柚餅子総本家中浦屋は古くから丸柚餅子を作り継いできた地域一番の「ゆべし」と柚子を使用した食品の専門メーカーで、近年はプリン専門店など洋菓子の製造も手掛けている百年企

業です。

立野糍味噌店は創業60年余年、その味噌は輪島のプロから家庭まで料理に欠かせないものとして定着しています。多めに米糍を使用した瑞々しい仕上がりが特徴で一年間寝かせてつく昔ながらの製法を脈々と受け継いでいます。

#### ■コロナ禍を契機に

新型コロナウイルス感染防止のため経済活動が止まるなか、サプライチェーンの毀損などの課題を克服するには、地域内で原料の調達や製造することの意義を強く感じ、厳しい環境におかれた食品製造事業者が協力しながら地域らしい新しい商品づくりで連携することとなりました。

#### ■ゆず糍味噌

能登輪島の柚子味噌は、柚子の果肉も使い酸味のある甘い味わいが特徴ですが、近年は自家製の柚子味噌も少なくなりふるさとの味が失われつつあります。そのため、地域で親しまれてきた立野糍味噌店の糍味噌に中浦屋が調整した柚子のペーストを合わせじっくり炊き込みました。糍味噌に柚子の香りと酸味が溶け込んでやさしい味わいに仕上がりました。

#### ■召し上がり方

あたたかいご飯や生野菜につけていただくほか、焼き魚やソテーした肉につけるなど、また、豆腐料理やオムレツなどの卵料理にも相性抜群です。さらに、鍋物に加えるとふくらみのある味わいに出来上がります。

#### ■ゆず糍味噌

商品名 : ゆず糍味噌

原材料 : みそ [米・大豆(遺伝子組み換えでない)・食塩] (国内製造)・  
柚子・砂糖・酒

内容量 : 1個(90グラム)

賞味期限 : 180日間(手を加えずそのまま美味しく召し上がれる期間)

保存方法 : 直射日光、高温多湿を避けて保存

価格 : 600円(税別)

#### ■販売場所

##### 【直営店】

店名 : 柚餅子総本家中浦屋 わいち本店

所在地 : 〒928-0001 石川県輪島市河井町4部97番地

TEL : 0768-22-0131

MAIL : info@yubeshi.jp

■その他主な販売店

能登半島の各道の駅など主要施設

オンラインショップ : <http://nakauraya.shop>

■会社概要

商号 : 株式会社柚餅子総本家中浦屋

代表者 : 代表取締役社長 中浦 政克(なかうら まさかつ)

所在地 : 〒928-0001 石川県輪島市河井町4部97番地

創業/設立 : 1910年9月/1988年10月

事業内容 : 菓子製造販売

資本金 : 1,000万円

URL : <http://nakauraya.jp>

---

■本件に関するお問い合わせ先

株式会社柚餅子総本家中浦屋

担当 : 堂坂 宏枝(どうさか ひろえ)

TEL : 0768-22-0131

FAX : 0768-22-8610

Mail : info@yubeshi.jp

---

プレスリリース画像



ゆず糀味噌イメージ1



ゆず糀味噌イメージ2



ゆず糀味噌イメージ3



ゆず糀味噌イメージ4



ゆず糀味噌イメージ5