2020年07月20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者が互いの素材を活かし開発した商品 「柚醤(ゆびしお)」を7月20日に発売!

~地域連携第2弾!コロナ禍を契機に古来の食が蘇る~

石川県能登半島輪島市の株式会社柚餅子総本家中浦屋(代表取締役社長:中浦 政克)と谷川醸造株式会社(代表取締役:谷川 貴昭)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「柚醤」を2020年7月20日に販売開始いたします。



柚醤(ゆびしお)1

URL: https://nakauraya.shop

#### ■柚餅子総本家中浦屋と谷川醸造

柚餅子総本家中浦屋は古くから丸柚餅子(まるゆべし)を作り継いできた地域一番の「ゆず」 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。 谷川醸造は明治38年に創業した酒蔵にはじまり、醤油、味噌などを製造販売してきた老舗企業です。とりわけ同社のサクラ醤油は、輪島の新鮮な魚介類や加工品の味付けに使われ続け、各家庭でもふるさとの味として定着しており、輪島の食文化を守りつつ新しい商品の提案も行っています。

株式会社柚餅子総本家中浦屋: http://nakauraya.jp

谷川醸造株式会社 : https://tanigawa-jozo.com

#### ■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。今回発表の「柚醤」は、立野味噌糀店と開発した「ゆず糀味噌」に続く第2弾となります。

#### ■柚醬

古来より、酒肴やおかずとして食されてきた柚醤ですが、近年は食卓で目にすることはなくなりました。生きるための食事を美味しくいただくために、先人が知恵を絞った食文化を継承して、能登の大豆と塩で醸された谷川醸造の「能登の醤油」で柚子を深く炊き込みました。香ばしく爽やかな味わいで、素材や料理を引き立てる新しい現代の柚醤として蘇らせました。

#### ■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、ローストビーフ・チキン、豚角煮や豆腐に添えても美味しく召し上がれます。また、バゲットやジェラート、バターやチーズとの相性も抜群です。さらに、料理の種類を選ぶこと無く隠し味としても用途は広がります。



柚醤(ゆびしお)5

# ■柚醤

商品名 : 柚醬

原材料 :醤油(国内製造)、水飴(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)、柚子(国産)、

砂糖、(一部に大豆・小麦を含む)

内容量 : 110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:700円(税別)

# ■販売場所

### 【直営店】

柚餅子総本家中浦屋 わいち本店

〒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: https://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 : https://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



柚醤(ゆびしお)1



柚醤(ゆびしお)3



柚醤(ゆびしお)5



柚醤(ゆびしお)2



柚醤(ゆびしお)4