

2024年2月19日

報道関係各位

株式会社JFLA ホールディングス



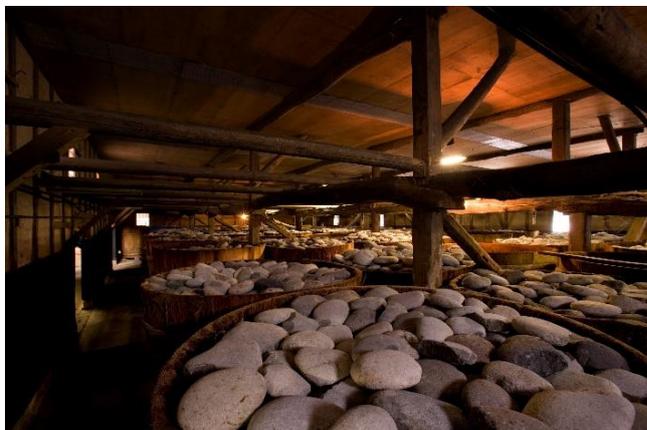
～盛田伝統の天然醸造木桶仕込み～
「盛田 国産原料 100%使用 天然醸造 八丁赤だし」を新発売

株式会社JFLA ホールディングス（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である盛田株式会社（本社：愛知県名古屋市中区／代表取締役社長：檜垣周作、以下 盛田）は、「盛田 国産原料 100%使用 天然醸造 八丁赤だし」を、2024年2月26日（月）に発売いたします。



受け継がれる技術 天然醸造木桶仕込みの八丁みそ（豆みそ）を使用

盛田の豆みそ造りには、人為的な温度調節を一切行わない伝統的な天然醸造製法がございます。愛知県知多半島にある盛田の小鈴谷工場には、木桶で豆みそを発酵・熟成させる天然醸造蔵があり、木桶は、古いものでは江戸時代から修繕を重ねながら大切に使われています。盛田の天然醸造の豆みそは、旨みに付け加え、一般的な豆みそよりも酸味が少なく口あたりがまろやかな点が特徴です。



(写真：盛田の天然醸造蔵)

「盛田 国産原料 100%使用 天然醸造 八丁赤だし」は、天然醸造木桶仕込みの八丁みそ（豆みそ）と米みそを合わせたこだわりの八丁赤だしです。製法だけでなく、すべての原料を「国産」にこだわりました。

豆みその調理効果

豆みそは大豆が主原料となり、他の味噌と比べてたんぱく質が多いため、旨み成分であるグルタミン酸を多く含みます。そのため、料理に旨みやコクを付与し、魚や肉などの生臭みを抑臭する効果も期待できます。豆みそは煮込み料理などでも味が崩れにくく、加熱することでより旨みや深みが増しまるやかになります。また塩分量も、米みそ（淡色辛みそ）より低く※、食事の塩分量調整にも役立ちます。

※日本食品標準成分表（八訂）より

料亭の味を日本で初めて商品化

刻んだ豆みそを布で包み、だしの中でゆすり出した汁が赤茶色だったことが名前の由来との説もある「赤だし」。主に、豆みそに米みそを合わせてつくるみそ汁のことをいい、もともとは料亭などで出されていました。昭和30年（1955年）、盛田は、それまで料理人たちが豆みそと米みそを合わせて作っていた赤だし用みそを「赤だしみそ」と名付けて日本で初めて商品化し、料亭の味が家庭でも手軽に楽しめるようになりました。

【商品概要】

- 商品名： 盛田 国産原料100%使用 天然醸造 八丁赤だし
- 容量／形態： 500g／カップ
- 希望小売価格： 720円（消費税8%込）
- 発売日： 2024年2月26日（月）
- 販売先： 全国量販店
- 販売元： 盛田株式会社

【商品に関する読者からのお問合せ先】

盛田株式会社 お客様相談窓口
tel: 0120-691-601（9時～17時 土・日・祝日を除く）

【報道機関からのお問合せ先】

盛田株式会社 マーケティング部 商品企画室
tel: 03-3664-6563

◆盛田株式会社について

寛文5年（1665年）に愛知県・小鈴谷村（現：常滑市）において清酒造りを開始して以来、350年を超える長い歴史を誇ります。日本の伝統的な発酵技術を生かしたしょうゆ・みそ・料理酒・みりんなどを柱として、つゆ・たれ・飲料など幅広く展開する「食品事業」と、日本酒を主力とした「酒類事業」を中心に展開しています。＜盛田サイト URL：<http://moritakk.com/>>

◆株式会社JFLA ホールディングスについて

本社所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町一丁目5番6号 盛田ビルディング
代表取締役社長：檜垣 周作
事業内容：乳製品・酒類・醤油・調味料等の製造販売、高級食材・ワイン等の輸入販売、外食フランチャイズ
本部の運営及び外食店舗の運営
URL：<https://j-fla.com>