

報道関係者各位

プレスリリース

2021.09.02 14:00

合資会社野田味噌商店(杣塚味噌)

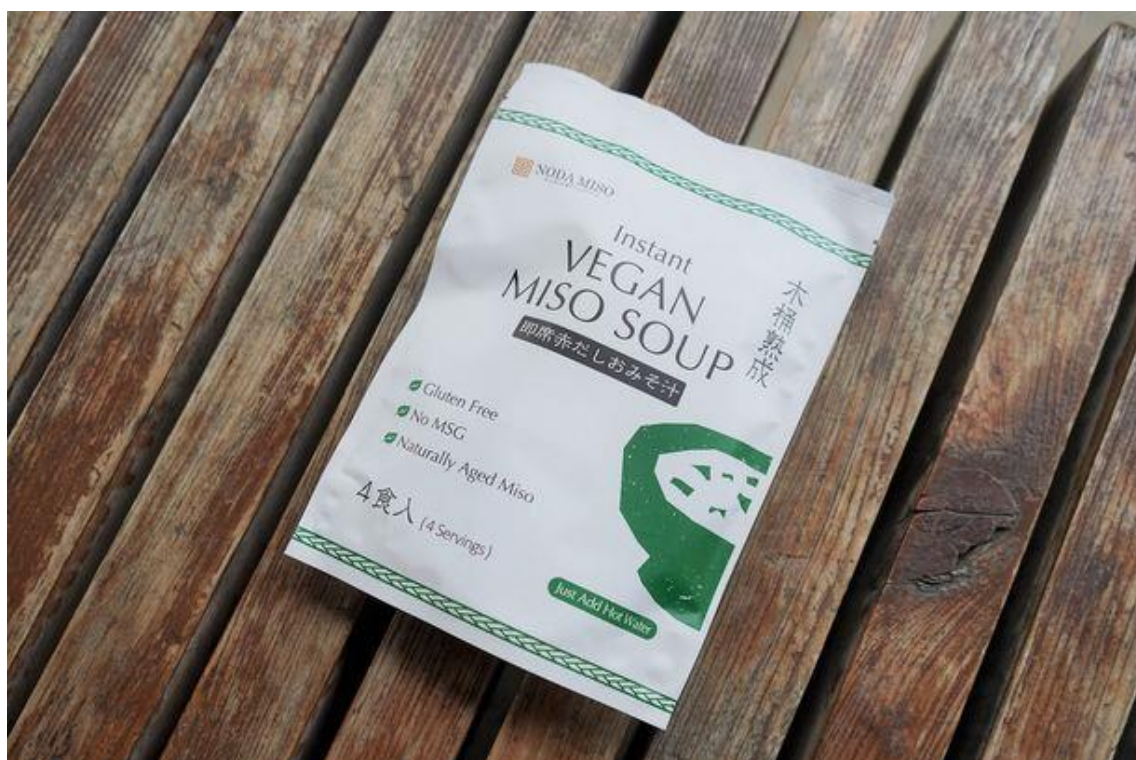
**味噌屋の新たな挑戦！ヴィーガンやベジタリアンの方でも
手軽に食べられる即席おみそ汁「Instant VEGAN MISO SOUP」**

2021年9月に発売

合資会社野田味噌商店<杣塚味噌>(本社：愛知県豊田市杣塚西町南山6、代表取締役：野田清衛)は、海外で増加しているヴィーガンやベジタリアンの方でも手軽に食べられる即席おみそ汁「Instant VEGAN MISO SOUP」を2021年9月に発売します。

日本の味噌の味や文化的背景を世界に伝えたいと入社した外国人社員が、海外でも日本の味噌や発酵文化を美味しく楽しんで欲しいという想いで味噌屋の常識を打ち破りながら開発した商品です。

URL：<http://www.masuzuka.co.jp/>



Instant VEGAN MISO SOUP

【商品概要】

- 商品名 : Instant VEGAN MISO SOUP
- 量目 : 4servings
- 販売エリア : ヨーロッパ、アジア、日本
- 価格 : 378 円(税込)

【“Vegan 即席おみそ汁”開発者のことば】

「味噌」は日本国内だけではなく、世界的にその良さを評価されている発酵食品です。私が入社した 10 年前と比べても海外の飲食店などで味噌を食べられるお店は増えています。

さらに近年、大豆を主原料とし植物性たんぱく質を得られる健康食品として、幅広い客層からその需要が広がりをみせようとしています。

その中でも大きく成長している顧客層の一つがヴィーガンやベジタリアンといった方々です。ヨーロッパやアメリカでは、専門レストランやスーパーでベジタリアン向けセクションが当たり前になっているほど、ライフスタイルの一環として日本以上に定着しはじめています。

私の海外の知り合いの中でも食生活の一部にそういった要素を取り入れる人も増えています。

しかし海外では、(1)だし文化が無い、(2)使い方が分からない、などみそ汁を家庭で飲む文化が浸透しづらい背景もあり、作りやすい即席みそ汁を代わりに利用する方々も多いです。

ただ、現在国内で製造される即席みそ汁は、海産物など動物性の原材料が含まれており、ヴィーガン/ベジタリアンなどのお客様や知り合いにみそ汁を食べて知ってもらう事が困難の状況でした。

海外に限る話ではありません。日本国内でのヴィーガン/ベジタリアンはおよそ 684 万人で日本人口の 5.7%を示しており、健康・環境保護などを理由で週 1 回以上動物性を減らしているグループまで入れると 2,700 万人にのぼるというデータもあります。

このような国内外のお客様に対応するため、次の三つにこだわり、安心して楽しめる Made in Japan の“Vegan 即席おみそ汁”を開発しました。

<「Instant VEGAN MISO SOUP」のこだわり>

(1) 100%植物性

全ての原材料は植物性由来の原料を使用

(2) 伝統製法

日本の杉桶で 1 年半以上じっくりと熟成させた天然醸造豆味噌を使用

(3) こだわりの原材料

遺伝子組み換えでない大豆、化学調味料不使用、グルテンフリー

【常識を打ち破る】

今回の開発では「当たり前前の常識を変える」という事が大きな壁でした。

1 つがグルテンフリーの味噌を醸造する事でした。

日本では昔から当たり前前に使用している「香煎(麦を炒ったもの)」というものがあります。味噌造りで一番重要な麴造りで、麴菌を増やす目的で使われていますが分解されて無くなるため日本では原材料として表記される事はありません。

ただ、日本のような麹菌を用いた醸造文化が無い海外では、原材料表記をする必要があります。今回グルテンフリーの味噌を原材料に使うため、この香煎を別のものに代替して味噌を醸造する必要がありました。当社の味噌は2年近く熟成させるため結果が分かるのもテスト仕込みから2年後と長い時間も必要な事でした。

足掛け3年近くのテストを経て、香煎を味噌の主原料である大豆で代替する新技法を生み出し、この商品の開発に繋がりました。

2つめが、動物性のだしを使用せず美味しい味を生み出すという事です。

みそ汁のだしといえば鰹節など動物性のだしを使用する事が当たり前で、植物性のだしのみで味を仕上げる事は非常にハードルが高かったです。しいたけや昆布など様々な植物性のだしの配合をテストし、社内だけでは無く実際に海外の知り合いに味見をしてもらうなど満足のいくまで繰り返しました。

新しい1歩を踏み出すため、味噌屋の常識を打ち破って生まれた今回の商品、ぜひ世界の多くの方楽しんでもらえたら何よりです。

【会社概要】

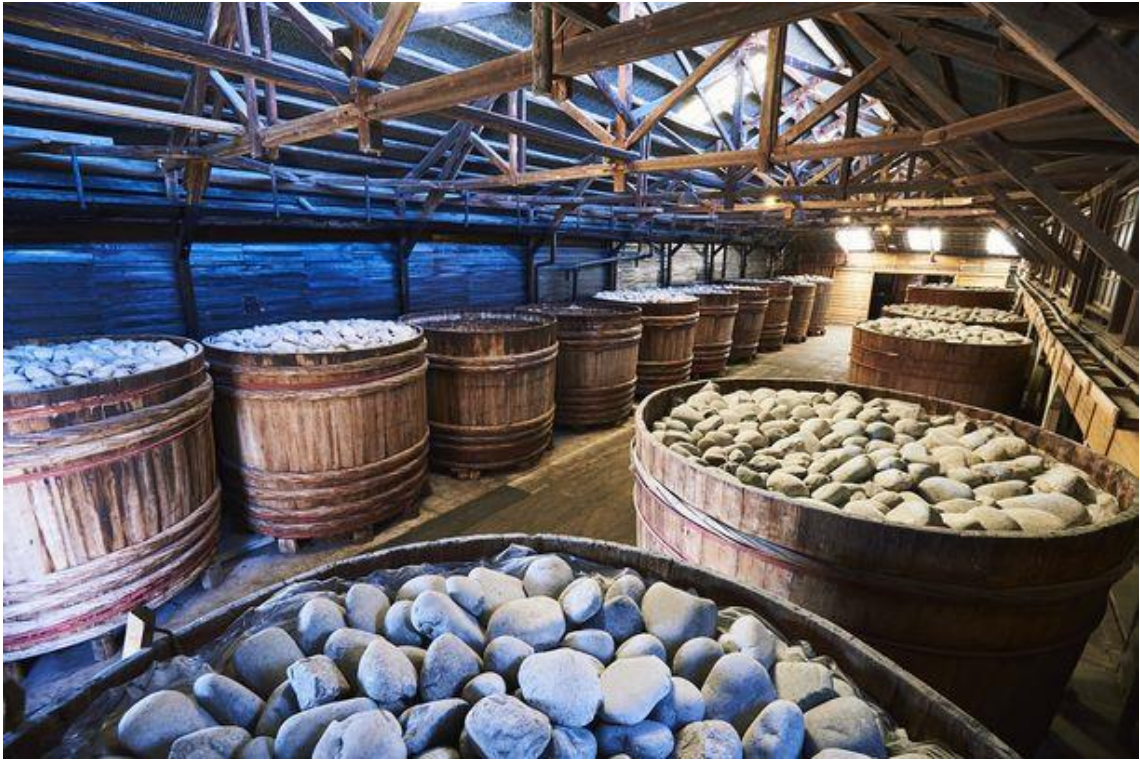
会社名： 合資会社野田味噌商店

代表者： 代表取締役 野田 清衛

創業： 昭和3年

資本金： 400万円

- 所在地 : 〒470-1213 愛知県豊田市柘塚西町南山 6
- 営業時間 : 9:00~17:00(月~土曜日)
- 電話番号 : 0565-21-0028
- FAX 番号 : 0565-21-0180
- HP : <http://www.masuzuka.co.jp/>
- オンラインショップ : <https://www.misodikara.jp/>
- Instagram : https://www.instagram.com/masuzuka_miso/
- Facebook : <https://www.facebook.com/masuzukamiso/>
- YouTube : https://www.youtube.com/channel/UCRPN9S7_WIdkNIPNFiq_70Q



味噌蔵(1)



味噌蔵(2)