

八丁味噌 380 年の伝統を、未来の食卓へ
『アウトドアスパイス ほりにし 八丁味噌の風味』
東海エリア限定で 2025年3月 25 日より発売！
～伝統×革新。特別な味噌スパイスが誕生～

創業 1645 年。江戸時代初期より伝統製法の八丁味噌を造り続け、今年創業 380 周年を迎えた合資会社八丁味噌(屋号:カクキュー)が、時代に即した新しい味噌の使い方を広く提案することを目的として、「アウトドアスパイス ほりにし」を展開する株式会社ミモナとコラボレーション。『アウトドアスパイス ほりにし 八丁味噌の風味』を 2025 年 3 月 25 日(火)より発売いたします。

伝統を守り続けるためには、時代に即した革新を続けることも非常に重要であると考え、日本に古くから伝わる伝統製法の味噌を身近に感じていただき、生活に取り入れていただく機会となる、画期的なコラボレーションであると考えております。伝統と革新が見事に融合した、奥深く新しい味わいを、ぜひ多くの方にお楽しみいただければ幸いです。



“地元の味をもっと楽しく、もっと自由に”という想いのもと、長期熟成による深い旨みを持つ八丁味噌をフリーズドライ製法により粉末状にした「八丁味噌のパウダー」と、どんな食材にも合う“万能調味料”である「アウトドアスパイス ほりにし」を掛け合わせ、アウトドアにも家庭の食卓にもなじむスパイスという新たな味を提案します。

発酵由来の深いコクと旨みが加わり、日常の料理に“和の奥行き”をもたらします。

“地元の味”から“日本の味”へ。世界に誇る伝統の味を、より多くの人に届ける一歩となることを目指します。

【伝統の発酵食品をもっと身近に】

八丁味噌は、和食に限らず洋食や中華にも応用できる奥深い調味料。しかし「使い方が難しい」と敬遠されがちでもあります。今回のスパイス化により、より手軽に・自由に楽しんでいただけるかたちを目指しました。

【アウトドアでも、家庭でも、万能に使える】

肉・魚・野菜・ごはんもの・パスタ・スープなど、どんな料理にも合う「アウトドアスパイス ほりにし」の魅力に、八丁味噌の旨み加わることで、普段の料理がぐっと豊かに。家庭でも“アウトドア気分”を楽しめる仕上がりです。



【発売記念イベント】

□日時：2025年3月29日(土) 10:00～18:00

□場所：名鉄商店

□住所：〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅1丁目2番4号
名鉄百貨店メンズ館 1F 名鉄百貨店本店

□内容：

- 商品展示・試食販売

『アウトドアスパイス ほりにし八丁味噌味』の試食販売を実施するほか、普段取扱いのない「アウトドアスパイス ほりにし」、「カクキュー」関連商品も当日は店頭でお買い求めいただけます。

- カクキュー八丁味噌の伝統的な天然醸造で使用する重石(おもし)持ち上げ体験

【各社の紹介】

■「アウトドアスパイス ほりにし」／株式会社ミモナ

「アウトドアスパイス ほりにし」は、“これ 1 本で、味が決まる！”と評判の万能スパイス。和歌山の「アウトドアショップ Orange(オレンジ)」で当時店舗マネージャーを務めていた堀西晃弘氏が開発リーダーとしてプロジェクトを進め、20 種以上のスパイス・調味料を独自配合。肉、魚、野菜など、どんな食材にも合う、まさに“魔法のような一本”として、アウトドア界隈から火がつき、今や家庭料理の必需品に。ひとふりで、料理に奥行きと旨みをプラスします。



■名鉄商店／名鉄生活創研株式会社

名鉄商店は、名鉄生活創研が展開する「新たな小売スタイルのお土産屋さん」。コンセプトは「うれしいを、アゲる。」。名古屋を中心とした東海エリアの“ちょっといいもの”を取り揃え、地域の魅力・価値に目を向けながら、人々に生活や街を楽しんでもらうきっかけを提供しています。



■合資会社八丁味噌(屋号:カクキュー)

合資会社八丁味噌(屋号:カクキュー)は江戸時代初期から八丁味噌を造りており、今年創業380周年を迎えます。八丁村(現在の愛知県岡崎市八丁町)で生まれた八丁味噌は、大きな木桶に仕込み、川石を円すい状に積み上げて重石とし、天然醸造で2年以上の長期熟成を経て生まれる独特の風味と深みが特徴です。カクキューは、その伝統製法を守り続け、国内外の多くの料理人や食通から高い評価を受けています。今回使用している「八丁味噌のパウダー」は、味噌の旨みを凝縮し、どんな料理にも使いやすい形にしたものです。



【本件に関するお問い合わせ先】

合資会社八丁味噌 担当:早川昌吾 TEL:0564-21-0151