

ハナマルキ2021年秋の新商品 9月1日より発売
70年前の技術“追いこうじ製法”を現代の技術で復活！
2倍[※]のこうじでまろやかな甘みと芳醇な香りが特徴の
「無添加減塩 追いこうじみそ 650G」が登場



味噌・醸造製品メーカーのハナマルキ株式会社（本社：長野県伊那市、代表取締役社長：花岡俊夫、以下当社）は、2021年秋の新商品として、「無添加減塩追いかうじみそ 650G（以下、追いかうじみそ）」を2021年9月1日（水）より発売開始します。

近年「健康志向」の高まりから、「発酵食品」や「麹（こうじ）」が注目を集めています。また、生みそ市場においても、「無添加」や「減塩」は好調に成長を続けているカテゴリです。当社でも、主力ブランドである「無添加シリーズ」が順調に売上を伸ばしており、「無添加」「減塩」の商品については今後も消費者ニーズが高まっていくことが予想されます。

一方、減塩商品は、「味が薄い」「満足できない」といった消費者のイメージが根強く、当社は「減塩」と「美味しさ」の両立を実現するために研究開発を重ねてまいりました。

そして今回辿り着いたのが、当社伝統の製法である「追いかうじ製法」です。「追いかうじ製法」は、熟成させたみそに「こうじ」を追加で配合し、再び熟成させる製法です。二度の熟成による深いうまみや、お米由来のまろやかな甘みを有する複雑な味わい、そして華やかでフルーティーな芳醇な香りが特長です。「こうじ」は当社標準比の2倍配合しており、20%減塩でもしっかりとしたみその味わいと香りを感じられる商品です。

この「追いかうじ製法」は、当社では、昭和20年頃に実施していましたが、生産効率などを考え、50年程前に一度その方法を廃止した経緯があります。今回、現在の職人技術と新たな設備投資により、70年の時を超え、「現代版の追いかうじみそ」として復活しました。

【追いこうじ製法について】

昭和 20 年代、みそは酒屋での量り売りが主流でした。当社では、戦後の経済復興に伴う競争激化への打ち手として、「米の配合を増やした甘いみそ」を開発するに至りました。これが、後の「追いこうじ製法」の始まりとなりました。戦後まもない当時、米の価格は高く、実際追いこうじ製法のみそは従来のみそより価格が 2 倍近いものとなりましたが、商品自体も売上を伸ばし、業界内でも当社の技術力を示すきっかけの一つとなりました。しかし、生産効率などを考え、50 年程前に一度その方法は廃止となりました。そして、今回、他社にないみその新商品を開発したいという思いにより、この「追いこうじ製法」の復刻に至りました。現在の技術と設備投資により、70 年の時を超え、現代版の追いこうじみそとして復活しました。当時も今も共通するのは、「他社にはない商品を作りたい」という思いです。

【パッケージデザインについて】

今回、パッケージには現代のライフスタイルや食卓にマッチさせる、ターゲットを限定しないニュートラルでシンプルなデザインを選定しました。また、追いこうじみその美味しさの理由やこだわりについて、ストレートに伝わるよう、「発酵でおいしくきれい」というキャッチコピーを添えました。

【プロモーションについて】

また、「追いこうじみそ」は、10 月放送開始予定の TVCM の他、サンプリングやレシピ提案を中心としたプロモーション施策を展開してまいります。

・レシピ動画サービス「クラシル」とのタイアップが決定

レシピ動画サービス「クラシル」と共同で「追いこうじみそ」を使用したおみそ汁レシピを開発し、「クラシル」の web・アプリ上でレシピ動画を配信します。また、「クラシル」のユーザー 1,000 名を対象にサンプリングも実施します。「追いこうじみそ」をまずは味わっていただき、追いこうじ製法ならではの味や香りを体感していただきたいと思います。

・9 月開始予定「どこでも追いこうじみそ WEB AR」

「追いこうじみそ」は、現代のライフスタイルを意識したシンプルながらも個性的なパッケージデザインも特徴です。様々なシーンや暮らしに溶け込む「追いこうじみそ」のデザインを、WEB AR を通して体験していただき、商品に愛着を持っていただきたいと思います。



【商品概要】

商 品 名 :	無添加減塩追いこうじみそ 650G
発 売 日 :	2021 年 9 月 1 日 (水)
内 容 量 :	650g
希望小売価格(税抜) :	オープン価格
商 品 特 徴 :	熟成させたみそにさらに「こうじ」を追加し、再び熟成させる「追いこうじ製法」でお米の上品な甘み、コクを付与した無添加みそです。当社標準品の 2 倍の「こうじ」を使用しています。日本食品標準成分表 2020「淡色辛みそ」と比較して塩分を 20%カットしました。

