

厳しい寒さが見込まれる今年の冬にぴったりの味噌作りセット第2弾 発売を記念して1月11日よりキャンペーンを開始 ～今年は大好評の長野の蔵元・石井味噌に加え、 宮崎のヤマエ食品 & 愛知の中定商店のセットが新発売～

貝印株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰)は、自宅で手軽に手作り味噌を仕込むことができる味噌材料と大豆をきれいにすり潰せる「ヘルシーミンサー」のセット第2弾の発売を記念して、味噌蔵自慢の商品各種が当たるキャンペーンを実施します。



味噌作り体験セット特設ページ：<https://www.kai-group.com/store/special/miso-set/>

厳しい寒さが予想される今年の冬シーズン。暖かいお味噌汁が体に染みる時期に、貝印では昨年1月に発売し好評をいただいた、長野・信州の蔵元とコラボレーションした味噌作り体験セットをさらにパワーアップし、宮崎・愛知を加えた3つの蔵元とコラボレーションした味噌作り体験セットを発売しております。

貝印の味噌作り体験セットに含まれる原材料は長野の蔵元・石井味噌、宮崎の蔵元・ヤマエ食品、愛知の蔵元・中定商店と3つの蔵元がそれぞれ厳選。米味噌、麦味噌、豆味噌と異なる素材を使用しており、特徴のある味わいを楽しむことができます。また60歳以上を探訪してきた味噌探訪家・岩木みさき先生ご協力のもと、こだわりの配合比率でお客様にお届けいたします。

さらに1月31日（月）朝10時までの購入で、味噌探訪家である岩木みさき先生に味噌の仕込み方を教えていただくオンラインセミナーにご招待します。初心者にも分かりやすいレッスン内容になっているので、1年の始まりに「味噌作り」という新しい趣味にチャレンジするきっかけを提供いたします。

この度、味噌作り体験セット第2弾の発売を記念して三年味噌バーニャカウダ（石井味噌）、宮崎辛みそ/西郷どんの黒豚みそ（ヤマエ食品）、宝山味噌（中定商店）が当たるキャンペーンを貝印公式Twitter（@kai_corporation）にて1月11日（火）より開始します。

貝印は今後も皆様の食卓を彩るアイテムをお届けし、豊かな生活に寄与してまいります。

味噌作り体験セット第2弾発売記念 キャンペーン概要

- ・実施期間 : 1月11日（火）～ 1月23日（日）
- ・人数 : 3名様
- ・キャンペーン賞品 : 三年味噌バーニャカウダ（石井食品）
宮崎辛みそ/西郷どんの黒豚みそ（ヤマエ味噌）
宝山味噌（中定商店）
- ・お申込み方法 : 貝印公式Twitter（@kai_corporation）に掲載の応募フォームからご応募いただく形になります。



味噌作り体験セット概要

- セット内容 : 「ヘルシーミンサー」、大豆、麴、塩
※ヘルシーミンサーの有無、味噌・塩の種類、量によって18種類のセットをご用意しています。
- 特設ページ : <https://www.kai-group.com/store/special/miso-set/>

●米味噌作りセット/ 長野県・石井味噌



【ミンサー付き】味噌セット2kg
（南氷洋塩）
5,980円(税込)



【ミンサー付き】味噌セット2kg
（伊豆 海の精）
6,580円(税込)

●麦味噌作りセット/ 宮崎県・ヤマエ食品工業



【ミンサー付き】味噌セット2kg
5,980円(税込)

●豆味噌作りセット/ 愛知県・中定商店



【ミンサー付き】味噌セット2kg
5,980円(税込)



- 3歳 米・麦・豆味噌 食べ比べセット
長野・石井味噌（米味噌）、宮崎・ヤマエ食品（麦味噌）、
愛知・中定商店（豆味噌）
【ミンサー付き】味噌セット6Kg 10,800円（税込）

※ミンサーを既にお持ちの方向けに、各種ミンサー無しの味噌セットもお取り扱いがございます。（2kg・4kg・6kg、価格3,500円～）
※全セット送料無料

味噌蔵について

昨年大好評の長野の蔵元・石井味噌に加え、今年は愛知の中定商店 & 宮崎のヤマエ食品のセットが新発売になります。

石井味噌(米味噌)

慶応4年創業。

信州の地で伝統の発酵技術を用い素材の力を引き出す。

1868年(慶応4年)信州(長野県)松本城下にて味噌醸造業を創業した石井味噌。高さ2m以上ある杉の木桶で、信州産の大豆・アルプス山系の水を使い無添加・天然醸造にこだわりお味噌を製造しています。



ヤマエ食品工業(麦味噌)

宮崎県都城から九州の味を発信、明治4年創業の味噌・醤油醸造会社。

水と自然に恵まれた銘醸の地 宮崎県都城で、明治4年に味噌と醤油の醸造業として創業したヤマエ食品。南九州産の素材にこだわり、味噌・醤油以外にも日向夏を使用したポン酢も手掛けています。



中定商店(豆味噌)

温暖な気候と良質な水に恵まれた愛知知多半島で味噌を作り続ける。

日本三大銘醸地のひとつに挙げられる愛知県の知多半島で、明治12年に創業した中定商店。創業以来140年味噌、たまり醤油の醸造一筋に、国産の原材料にこだわり伝統的な味噌作りを続けています。



セットのヘルシーミンサーについて

名称 : ヘルシーミンサー
メーカー希望小売価格 : 3,520円(税込)
商品URL :
<https://www.kai-group.com/store/products/detail/1052>

自宅で手軽にミンチができるハンドル式のミンサーです。味噌作りの中でも大変な工程と言われる煮た大豆をすり潰す工程が、ヘルシーミンサーを使えば簡単かつきれいに仕上げることができます。

目の部分は簡単に交換できる細目と粗目の2枚のアタッチメントがついているため、お好みの粗さでミンチ可能。大豆以外にもお肉やお魚など様々な食材のミンチに活躍します。





岩木みさきさん監修 オンラインイベント 2022年 寒仕込みを開催！

1月31日までに味噌作り体験セットを購入いただいた方には、味噌探訪家であり「みその教科書」の著者でもある岩木みさきさんのオンラインイベントにご招待いたします。岩木さんと一緒に味噌を仕込みながら、失敗しないためのポイントを丁寧に楽しくレッスンするため、初めての方でも安心して味噌作りに挑戦することができます。

2022年 寒仕込み

オンラインイベント日程 : 2022年2月19日

出演 : 味噌探訪家 岩木みさき

※2022年 寒仕込みに参加をご希望される方は1月31日10時までに味噌作り体験セットをご注文ください。

味噌探訪家 岩木みさき

1988年 神奈川県出身。拒食症・過食症・ひどい肌荒れを食生活を見直し改善に成功。“生産と消費のサイクルを紡ぐ”をテーマに、日本各地の現地取材、レシピ考案・撮影、ラジオやTV等のメディアにも出演。

料理教室misa-kitchenを主催。講演や料理教室などの講師回数は1350回を超える。

保有資格：栄養士。

“みそ”に魅せられ日本各地のみそ蔵約61ヶ所110回以上訪問。

木桶仕込みのみそを「ガチみそ®」と名付け、日本の伝統調味料みその魅力を伝えたいと活動中。

Instagramでは日々のおみそ汁を図鑑として発信、2020年2月「みその教科書」出版。



【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰 <http://www.kai-group.com/>