

地元企業同士のコラボで生まれた、濃厚な鶏の旨味を家庭で楽しめる新商品  
希少部位“鶏トロ”を“金沢白糀”で漬けた、健康的な日常食

## 「鶏トロの金沢白糀漬」

2020年11月28日(土)より販売開始

<https://www.yamato-soysauce-miso.co.jp>

発酵食メーカーとして味噌・醤油・甘酒・魚醤などの製造を手がける株式会社ヤマト醤油味噌(本社：石川県金沢市、代表取締役：山本 晴一)は、食肉加工業を営む株式会社河内物産(本社：石川県かほく市、代表取締役：河内 勇二)とコラボを実施。河内物産の鶏トロを、金沢白糀で漬けた無添加の家庭用冷凍食品「鶏トロの金沢白糀漬」の販売を、2020年11月28日(土)より開始いたします。



鶏トロの金沢白糀漬：398円/300g (税込)

販売ページ：<https://shop.yamato-soysauce-miso.co.jp/fs/yamato/2518>

コロナウイルス感染拡大により、素材を買って家で調理する“家庭内食”の需要が拡大したり、人々の健康意識が高まったりするなど、消費者のニーズが変化しています。そんな中ヤマト醤油味噌は、石川県の鶏専門食肉加工業者である河内物産に対し、“地域の食文化に根ざした健康的な日常食”をコンセプトにした、無添加家庭用冷凍食品の共同開発を提案。1974年の創業以来、おいしい鶏肉の生産に向き合い続ける河内物産のノウハウをもとに、100年以上醤油や味噌などの調味料を研究・提供してきた当社が、漬け床の提供や漬け肉の試作品に対してフィードバックを行うなどの過程を経て、ご家庭でも簡単に濃厚な鶏の旨味を楽しめる“鶏トロの金沢白糀漬”が完成しました。

鶏トロの金沢白糀漬には、手羽元のジューシーさと胸肉のヘルシーさを兼ね備えた河内物産の“鶏トロ”を使用。鶏トロを当社の“金沢白糀”で一晩漬け込むことで、鶏肉本来の旨みと白味噌で漬けたようなまろやかで優しい味わいと、しっとり柔らかな食感を実現しました。本商品は、お客さまの日常食として手軽にお使いいただけるようカット済みの鶏トロを使用。また、麹菌を食事から自然に摂ることができる食品です。

今後も食を通して皆様の生活をお支えできるよう、商品開発や情報配信に努めてまいります。

## ■鶏トロの金沢白糍漬 商品概要



パッケージ 表



パッケージ 裏

### 鶏トロの金沢白糍漬

価格：398円/300g (税込)

販売場所：ひしほ蔵(糍パーク内 本社直売所)、ヤマト醤油味噌ネットショップ  
販売ページ：<https://shop.yamato-soysauce-miso.co.jp/fs/yamato/2518>

※2020年11月25日(水)現在の販路です。販路は随時拡大予定です。

希少部位“鶏トロ”に“金沢白糍”を合わせ、鶏の旨味を最大限に引き出しました。鶏トロはカット済みのため、解凍後すぐに食材としてお使いいただけます。揚げてよし、焼いてよし、炊いてよしの“鶏トロの金沢白糍漬”を、ぜひお楽しみください。

#### <使用例>



唐揚げ



水炊き



### 金沢白糍漬の素

価格：1,350円/1kg (税込)

販売場所：ひしほ蔵、ヤマト醤油味噌ネットショップ

金沢白糍漬けの素は、金沢らしい白味噌を目指してつくりました。原材料に大豆を使わず、アレルギー特定28品目不使用。長年の味噌作りの技術を活用した酵素が活きた漬け床なので、漬け込む肉や魚の旨みを引き出し、肉質を固くせずしっかりと仕上げてくれます。

## ■株式会社河内物産(夢農場グループ内)について

1974年に創業した、鶏肉の飼育から加工販売まで一貫して行っている北陸で唯一の会社です。毎月、約5万羽をレストランやご家庭にご提供しています。育ててもらっている農家の方々から、安心して食べていただける皆さまへ、事業を通じて“ありがとう”という感謝の心を大事にする会社を目指します。



おいしいさは、笑顔から

# 夢農場

## ■株式会社ヤマト醤油味噌について

1911年に創業した、味噌・醤油・甘酒・魚醤などの製造を手がける発酵食メーカーです。「発酵食文化を通して、お客様の健康で喜びに満ちた食生活実現のお役に立ちたい」という想いのもと、日本型の食生活である“一汁一菜に一糍”の普及に力を入れています。発酵食の良さを、地元金沢から全国、そして世界へと発信してまいります。



## ■会社概要

会社名：株式会社ヤマト醤油味噌 (代表取締役：山本 晴一)

電話番号：076-268-1248 (直営店：076-268-5289)

所在地：石川県金沢市大野町4丁目イ170番地

営業時間：9時～17時

定休日：土日祝 (直営店：毎週水曜日定休)



<本社直売所：ひしほ蔵>

« 本件に関するお問い合わせ »

ヤマト醤油味噌 PR事務局(Free PR内) 担当：高田

TEL：080-6354-8877 FAX：076-258-1314 MAIL：r-takada@rootspr.org