

## 「あんもち雑煮」に欠かせない讃岐みそを全国区に 「FOODEX JAPAN 2018」に出展

会期:3月6日(火)~9日(金) 会場:幕張メッセ 弊社ブース:10ホール E27

株式会社イツツみそ(本社:香川県観音寺市/代表取締役:田中徳兵衛)は、アジア最大級の食品・飲料専門展示会「FOODEX JAPAN 2018」に出展します。



みそ造り一筋87年  
讃岐の風土が育んだ  
甘口みそ



※イメージ

弊社ブースにおいてあんもち雑煮をお試しいただけます(3月6日午前中 予定)

### 「あんもち雑煮」を支える讃岐の白みそ

香川のお正月に欠かせないあんもち雑煮は、白みそ仕立てで、もちの中にあんが入っていることが特徴です。「農山漁村の郷土料理百選」(2007年、農林水産省)に香川県の郷土料理として選ばれるなど、広く認知されています。あんもち雑煮に欠かせない白みそは讃岐みそと呼ばれ、「讃岐三白(塩・砂糖・米)」のうち、塩と米を使用した特産品です。1950年に香川県内すべてのみそ製造業者が参加する組合を設立し、原料の共同購入や技術開発を行い、仕込みの規格を統一して讃岐みそを作り上げました。今では、関西白みそ、府中みそとともに白甘みその代表格とされています。



大葉の風味がさわやかな「土佐ぬた」

### 関東進出を足がかりに讃岐の味を全国に発信

当社は1931年の創業以来讃岐でみそを造り続け、香川県内はもちろん京阪神や北陸でもご愛顧いただいておりますが、2017年9月のセントラルグループ(埼玉県川口市)加入を機に関東進出を決定いたしました。販売はもちろん、白みその濃厚な甘みとふっくらした味わいを活かした郷土の食文化を紹介したいと考えております。また、将来的にはスイーツなどの新商品開発にも取り組み、更なる販路拡大を目指します。

本展示会では、主力商品である「イツツみそ サヌキ白みそ ゴールドラベル」をはじめとする讃岐みそ全10アイテムを出品、あんもち雑煮などの郷土料理や白みその上品な甘さをいかした新メニューなどの試食・試飲を通じて様々な提案を行います。

## 【展示商品】



「イツツみそ サヌキ白みそ ゴールドラベル」

糀歩合 20 割の白みそ。使い切りやすい 200g、300g の小容量パックも。

「イツツみそ サヌキ白みそ 手詰め」

糀歩合 20 割の白みそ。たっぷり使える 1kg 入りで業務用やみそ加工用として好評。

「イツツみそ サヌキ白みそ 白小路」

糀歩合 25 割、サヌキ白みその最高峰。無添加、低塩。高級志向・本物志向の方にお勧めしたい逸品。

「イツツみそ サヌキ白みそ 多糀仕込み」

糀歩合を 10% 増量(当社比)した上位品。関西圏で売上 No. 1、人気のロングセラー商品。

「イツツみそ サヌキ白みそ 糀の妙」

糀歩合を 10% 増量(当社比)したこだわりの限定醸造品。自社製糀の甘みと芳醇な味わいが特徴。

「イツツの白みそ」

日々の料理に使いやすい丸型カップ入り。



大桶でじっくり熟成させた味わい深い麦みそ。麦の粒を加工していないため、粒感をいかす料理に。



大桶でじっくり熟成させた味わい深い麦みそを使いやすいようペースト状に加工。



当社伝統の大桶で仕込んだ豆みそにサヌキ白みそを調合した少し甘口でクセのない赤だしみそ。



白みそを特別な配合で約半年間じっくり熟成した甘みたっぷりの米みそ。

## 【株式会社イツツみそについて】

1931 年(昭和 6 年)、香川県の西端に位置する豊浜町(現・観音寺市)で創業した味噌蔵です。香川と言えばあんもち入り白みそ仕立てのお雑煮が有名ですが、当社の主力商品もその白みそ。県内はもとより、京阪神や北陸でもご好評をいただいております。2005 年にはみそ製造時に原料大豆から副生する大豆煮汁中の機能性成分を回収精製する技術を独自に確立しました。

本社 〒769-1603 香川県観音寺市豊浜町和田甲 229

コーポレートサイト URL <http://idutsumiso.jp/>



イツツみそ サヌキ白みそ ゴールドラベル 300g

【本リリース内容に関するメディアの方からのお問い合わせ先】

株式会社イツツみそ 営業部 担当:辻 清

TEL:0875-52-3030 FAX:0875-52-6230 Email:tsuji@idutsumiso.jp