

「八丁味噌のパウダー」を発売！

～用途いろいろ、八丁味噌の可能性広がる～

(資)八丁味噌(カクキュー)は、11月10日より伝統製法で作った「三河産 八丁味噌」をフリーズドライ製法により粉末状にした「三河産大豆 八丁味噌のパウダー」を発売しました。

江戸時代初期から作り続けている八丁味噌を粉末状にすることにより、従来の“味噌”のイメージだけではない新たな用途に使うことを目的に開発されたもので、構想はかなり前からありましたが、近年問屋からの要望も増えたことから、約1年の開発期間を経て発売にこぎつけました。



洋菓子のアクセントや和菓子の風味付けに使えるほか、家庭で飲まれている白味噌のみそ汁に適量を混ぜることで、合わせ味噌としても楽しめます。乾燥して軽いため携帯にも便利で、海外の長期滞在にもありがたい商品になりそうです。



代表社員 早川久右衛門氏

当面は業務用のみで月に100kg程度を生産。1袋200g入りでオープン価格、賞味期限は9ヵ月(常温保存、未開封)とのこと。今のところ市販化の予定はありませんが、近い将来一般消費者に向けた新たな展開も検討中とのこと。

早川社長は、「八丁味噌をそのままパウダーにして使いやすくしていますので、和・洋菓子や味噌汁以外にも中華・洋食・パスタなどいろいろな料理に利用ができ、八丁味噌の可能性が広がります。」と熱っぽく語られました。

岡崎市八帖町往環通 69 Tel (0564) 21-0151 <http://www.kakuq.jp/home/>

【岡崎商工会議所会報 12月号紙面より】