

熊本と仙台、歴史ある老舗企業の味噌を合わせた、
「伝承あわせ無添加みそ」を発売。



株式会社フンドーダイ(熊本県熊本市、代表取締役社長:山村脩)は、2020年8月24日に「伝承あわせ無添加みそ(でんしょうあわせむてんかみそ)」を発売いたします。

フンドーダイは醤油や味噌を地元熊本でつくり続け、2019年3月に創業150年を迎えました。今回発売する新商品は、フンドーダイと仙台味噌醤油株式会社の味噌を合わせたこだわりの逸品。このコラボ企画は、味噌が1種類よりも2種類以上合わせて使った方がおいしくなるといわれていることから始まりました。合わせ方のコツは「味噌の特徴が違うものを合わせること」。味噌の特徴には、麴の種類や、色、産地の違いなどがあります。「伝承あわせ無添加みそ」は、く熊本の米麦合わせみそ(甘口・淡色)とく仙台の米みそ(辛口・赤色)を合わせた味噌。特徴が大きく異なる2つの味噌を合わせることで、甘みと旨みが合わさり、コクと風味が豊かな味わい深いものができました。

●商品名「伝承あわせ」に込めた思い

「伝承」とは古くからある技術や知識などを受け継ぎ、後世に伝えていくこと。

フンドーダイ(創業明治2年)と仙台味噌醤油株式会社(創業大正8年)、ともに100年以上の歴史を持つ味噌蔵が手を組み、日本の伝統文化を後世に残していきたい、そのために味噌のおいしさをもっと広めたいという思いが込められています。

・ 商品概要

商品名 : 伝承あわせ無添加みそ

内容量 : 400g

価格 : 420円(税抜)

原材料名 : 米(国産又はアメリカ産)、大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、大麦

発売地域 : 全国

販売ルート : 市販用ルート、一部通販ルート

発売日 : 2020年8月24日

販売者 : 株式会社フンドーダイ

・ 商品に関するお問い合わせ

株式会社フンドーダイ 〒861-5511 熊本県熊本市北区楠野町972

Tel. 0570-200-545 Mail. saki.konomi@fdgoyo.jp 担当:木實 佐紀(このみ さき)