ress Release 2011年2月21日

「やっこの旨ダレ」シリーズ 新発売

- 豆腐にかけるだけ!いつもの冷奴をおいしく・楽しく・簡単に!-







【地獄豆腐ダレ】



【田楽みそ風】

(株)日出味噌醸造元(東京都港区 社長:河村浩之)は、豆腐専用ダレ「金紋やっこの旨ダレ」シリーズを、2011年3月1日に発売します。

夏場の食卓に登場することが多い冷奴が、かけるだけでひと味違ったおかず・おつまみに変わる「金紋やっこの旨ダレ」 シリーズ3風味を発売します。

食欲が減退する夏に「簡単で美味しいおかずを出したい」、いつもの家飲みに「ちょっと変わったおつまみが欲しい」 という方に、オススメの簡単・便利ダレです。

「マーボー風」は、特製甘辛ダレに大豆たんぱくを加えることにより、肉のような食感と一緒にマーボー風味がお楽しみ頂けます。居酒屋メニューを再現した「地獄豆腐ダレ」は、見た目でも辛さを楽しんで頂けるよう、粗めの唐辛子を使用しごま油で風味豊かにしました。「田楽みそ風」は、2種類の味噌(八丁味噌・江戸甘味噌)を使い、和風スイーツのような控えめな甘さが特徴です。

【商品特長】

- ●豆腐にかけるだけ!いつもと違った冷奴が手軽に美味しく楽しめます。
- ●便利な小分けタイプ。(10g×7袋)
- ●お好みで選べる3風味。「マーボー風」「地獄豆腐ダレ」「田楽みそ風」

【商品概要】

商品名	金紋 やっこの旨ダレ 金紋 やっこの旨ダレ マーボー風 地獄豆腐ダレ		金紋 やっこの旨ダレ 田楽みそ風	
表示内容量	10g×7袋			
荷姿	10 ×4			
希望小売価格	242円(税込)			
賞味期間	常温180日			
発売年月日	2011年3月1日			

株式会社日出味噌醸造元 <本社:東京都港区/代表取締役:河村浩之>

大正8年創立。味噌・佃煮・惣菜・タレ・調味料などの製造・販売。1961年ピーナッツ味噌「金紋みそピー」発売、同年日本初の生味噌タイプの「インスタントみそ汁」を発売。「江戸甘味噌」は東京都地域特産品認証食品に認証。

「金紋みそピー」は全国味噌工業協同連合会認定の伝統的地域特産味噌に認定。2010年1月、東京都地域特産品認証食品に認証。

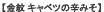
【報道関係お問い合わせ先】株式会社日出味噌醸造元 経営企画室 担当:難波 nanba@hinodemiso.co.jp

〒108-0022東京都港区海岸3-2-9 TEL:03-3451-9331 FAX:03-3451-9333 ホームページ http://www.hinodemiso.co.jp/

Press Release 2011年2月21日

「金紋キャベツの辛みそ」「金紋キャベツの甘みそ」「金紋焼肉レタスのサンチュみそ」新発売 -野菜につけるだけ!「野菜のおつまみ味噌」シリーズが登場-







【金紋 キャベツの甘みそ】



【金紋 焼肉レタスのサンチュみそ】

(株)日出味噌醸造元(東京都港区 社長:河村浩之)は、「野菜のおつまみ味噌」シリーズとして、野菜専用調理みそ 3風味を、2011年3月1日に発売します。

家飲みが増え、自宅のおつまみメニューも多様化している中、キャベツ・レタスなど身近な野菜につけるだけで、 飲食店の人気メニューが楽しめる簡単・便利みそです。

長年自社で培ってきた味噌醸造技術を活かし、野菜本来の甘さ・美味しさを引き出すよう、素材を選びました。 「キャベツの辛みそ」は、生姜・にんにくの風味がキャベツの甘みを引き立てます。「キャベツの甘みそ」は、赤味噌と 椎茸ダシの香ばしさが、キャベツの甘みと合います。「焼肉レタスのサンチュみそ」は、ごまの風味と特製甘辛みそが 焼肉の旨みを引き立てます。

【商品特長】

- ●野菜・お好みで選べる3風味。「キャベツの辛みそ」「キャベツの甘みそ」「焼肉レタスのサンチュみそ」
- ●自宅で飲食店メニューをお楽しみ頂けます。
- ●使いやすいスタンドパックを採用しました。
- ●ご家族に生野菜を手軽に食べて欲しい、という主婦の方にオススメの商品です。

【商品概要】

商品名	金紋 キャベツの辛みそ	金紋 キャベツの甘みそ	金紋 焼肉レタスのサンチュみそ	
表示内容量 150g		120g	120g	
荷姿	10 × 4			
希望小売価格	368円(税込)			
賞味期間	常温180日			
発売年月日	2011年3月1日			

株式会社日出味噌醸造元 <本社:東京都港区/代表取締役:河村浩之>

大正8年創立。味噌・佃煮・惣菜・タレ・調味料などの製造・販売。1961年ピーナッツ味噌「金紋みそピー」発売、同年日本初の生味噌タイプの「インスタントみそ汁」を発売。「江戸甘味噌」は東京都地域特産品認証食品に認証。

「金紋みそピー」は全国味噌工業協同連合会認定の伝統的地域特産味噌に認定。2010年1月、東京都地域特産品認証食品に認証。

【報道関係お問い合わせ先】株式会社日出味噌醸造元 経営企画室 担当:難波 nanba@hinodemiso.co.jp

〒108-0022東京都港区海岸3-2-9 TEL:03-3451-9331 FAX:03-3451-9333 ホームページ http://www.hinodemiso.co.jp/

Press Release 2011年2月21日

「金紋 貝ひもピーナッツ」新発売

-美味伝心シリーズの第2弾!春夏向けの新ラインナップが登場-







[80g]

(株)日出味噌醸造元(東京都港区 社長:河村浩之)は、新風味・新食感佃煮シリーズ「美味伝心シリーズ」の新たなラインナップとして、「金紋 貝ひもピーナッツ」を、2011年3月1日関東地区中心に発売します。

2010年9月に発売を開始した美味伝心シリーズは、自社で培ってきた豆加工技術を活かし、自社製造調味料を味付けに使うことで作り出す、新風味・新食感・無添加の佃煮シリーズです。

現在発売中の3種類に加え、春夏向け商品として「金紋 貝ひもピーナッツ」を発売します。

「金紋 貝ひもピーナッツ」は、ピリ辛に味付けした北海道産の天然貝ひもに、自社で焙煎したピーナッツを和えました。 ピリ辛の味付けがピーナツの香ばしさと貝ひもの旨みを引出し、噛めば噛むほど美味しさが染み出るおつまみや箸休め にぴったりな商品です。

「美味伝心」シリーズ第2弾としまして、「貝ひもピーナッツ」の各3形態を発売します。

【商品特長】

- ●ピーナッツが持つ美味しさ、食感を楽しめます。自社焙煎ピーナッツ使用。
- ●北海道産の天然貝ひも使用。●無添加・無着色。
- ●ピリ辛ダレを使用し、貝ひもとピーナッツの風味を引き立てています。

<既発売商品>

●金紋 小女子ピーナッツ(125g·65g·70g) ●金紋 いりこ大豆(100g·60g·50g) ●金紋 のり大豆(100g·60g·50g)

【商品概要】

商品名	金紋 小女子ピーナッツ				
容 器	発泡トレー 発泡トレー PETカップ				
表示内容量	80g 60g		50g		
希望小売価格(税込)	¥347	i ¥242	¥273		
荷姿	6個×8合	賞味期間 要冷蔵60日			
発売年月日	2011年3月1日	発売地区	関東地区中心		

株式会社日出味噌醸造元 <本社:東京都港区/代表取締役:河村浩之>

大正8年創立。味噌・佃煮・惣菜・タレ・調味料などの製造・販売。1961年ピーナッツ味噌「金紋みそピー」発売、同年日本初の生味噌タイプの「インスタントみそ汁」を発売。「江戸甘味噌」は東京都地域特産品認証食品に認証。

「金紋みそピー」は全国味噌工業協同連合会認定の伝統的地域特産味噌に認定。2010年1月、東京都地域特産品認証食品に認証。

【報道関係お問い合わせ先】株式会社日出味噌醸造元 経営企画室 担当:難波 nanba@hinodemiso.co.jp

〒108-0022東京都港区海岸3-2-9 TEL:03-3451-9331 FAX:03-3451-9333 ホームページ http://www.hinodemiso.co.jp/

ess Release 2011年2月21日

「金紋 たこ焼ピーナッツ」「金紋 カレーピーナッツ」新発売 -人気の豆カップシリーズに春夏向けの新ラインナップが登場-







【金紋 カレービーナッツ】

(㈱日出味噌醸造元(東京都港区 社長:河村浩之)は、ピーナッツ・大豆を加工した豆カップシリーズの新たなラインナップとして、「金紋 たこ焼ピーナッツ」と「金紋 カレーピーナッツ」を、2011年3月1日関東地区中心に発売します。

2006年11月に発売を開始した豆カップシリーズは、ピーナッツ・大豆の素材の味を楽しめることで、大人の方からお子様まで、幅広い方にご好評を頂いております。

現在発売中の10品に加え、**春夏向け商品として「金紋 たこ焼ピーナッツ」と「金紋 カレーピーナッツ」を発売します。** 「金紋 たこ焼ピーナッツ」は、自社で焙煎したピーナッツを青のりとソースでからめ、あと引く美味しさに仕上げました。 「夏祭りで食べたたこ焼」を思い出させるような懐かしい味わいにしました。

「金紋 カレーピーナッツ」は、生ピーナッツに衣をつけ、半生状になるまで焙煎した後、ローラーで潰し再度焙煎する 「二度焙煎」製法を採用しました。外はカリッと、中はサクサクでやらわかい食感に仕上げました。

【商品特長】

- ●主原料であるピーナッツが持つ美味しさ、食感を楽しめます。自社焙煎ピーナッツ使用(たこ焼ピーナツ)。
- ●外はカリッと、中はサクサクで柔らかい食感を楽しめます。「二度焙煎」製法を採用(カレーピーナッツ)
- ●安全性を保つため、密封性の高いカップを使用。

<既発売商品>

- ●金紋ぽりぽり焙煎ピーナッツ ●金紋サクサクみそ大豆 ●金紋カリッと小魚とピーナッツ ●金紋にんにくペッパッピー
- ●金紋黒糖きなこピーナッツ ●金紋小魚と青のりピーナッツ ●金紋ほんのりチョコピーナッツ
- ●金紋キャラメルピーナッツ ●金紋シナモンピーナッツ ●金紋メープルピーナッツ

【商品概要】

	金紋 たこ	焼ピーナッツ			金紋 カレー	ーピーナッツ	
表示内容量	90g	荷姿	12×3	表示内容量	55g	荷姿	12×3
希望小売価格	242円(税込)	賞味期間	製造日より60日	希望小売価格	242円(税込)	賞味期間	製造日より60日
発売年月日	2011年3月1日	発売地 区	関東地区中心	発売年月日	2011年3月1日	発売地 区	関東地区中心

株式会社日出味噌醸造元 <本社:東京都港区/代表取締役:河村浩之>...

大正8年創立。味噌・佃煮・惣菜・タレ・調味料などの製造・販売。1961年ピーナッツ味噌「金紋みそピー」発売、同年日本初の生味噌タイプの「インスタントみそ汁」を発売。「江戸甘味噌」は東京都地域特産品認証食品に認証。

「金紋みそピー」は全国味噌工業協同連合会認定の伝統的地域特産味噌に認定。2010年1月、東京都地域特産品認証食品に認証。

【報道関係お問い合わせ先】株式会社日出味噌醸造元 経営企画室 担当:難波 nanba@hinodemiso.co.jp

〒108-0022東京都港区海岸3-2-9 TEL:03-3451-9331 FAX:03-3451-9333 ホームページ http://www.hinodemiso.co.jp/

プレスリリース Press Release

「金紋 はな豆」新発売

2011年2月21日

一人気の豆カップシリーズに春季限定新ラインナップが登場ー



(株)日出味噌醸造元(東京都港区 社長:河村浩之)は、ピーナッツ・大豆を加工した豆カップシリーズの新たなラインナップの期間限定商品として、「金紋 はな豆」を、2011年2月1日関東地区中心に発売します。

2006年11月に発売を開始した豆カップシリーズは、ピーナッツ・大豆の素材の味を楽しめることで、大人の方からお子様まで、幅広い方にご好評を頂いております。

現在発売中の10品に加え、春季限定商品として「金紋 はな豆」を発売します。

「金紋 はな豆」は、国産大豆を桜風味・抹茶風味に仕上げた2種類の大豆と、砂糖で包み込んだ自社焙煎ピーナッツを バランスよく合わせました。パッケージラベルは、花を基調とした可愛いデザイン。味・見た目にも「和」を感じる上品な商 品に仕上げました。春をイメージさせる3色豆とパッケージで、店頭を盛り上げます。

【商品特長】

- ●主原料であるピーナッツが持つ美味しさ、食感を楽しめます。自社焙煎ピーナッツ使用。
- ●国産大豆使用。 ●3色豆と可愛らしい花を基調にした春を感じる商品。
- ●安全性を保つため、密封性の高いカップを使用。 ●お客様の利便性を考えたミシン目入りラベルを採用。

<既発売商品>

- ●金紋ぽりぽり焙煎ピーナッツ ●金紋サクサクみそ大豆 ●金紋カリッと小魚とピーナッツ ●金紋にんにくペッパッピー
- ●金紋黒糖きなこピーナッツ ●金紋小魚と青のりピーナッツ ●金紋ほんのりチョコピーナッツ
- ●金紋キャラメルピーナッツ ●金紋シナモンピーナッツ ●金紋メープルピーナッツ

【商品概要】

商品名	金紋 はな豆			
表示内容量	85g 荷 姿		12×3	
希望小売価格	242円(税込)	賞 味 期 間	製造日より60日	
発売年月日	2011年2月1日	発売地 区	関東地区中心	

株式会社日出味噌醸造元 <本社:東京都港区/代表取締役:河村浩之>.....

大正8年創立。味噌・佃煮・惣菜・タレ・調味料などの製造・販売。1961年ピーナッツ味噌「金紋みそピー」発売、同年日本初の生味噌タイプの「インスタントみそ汁」を発売。「江戸甘味噌」は東京都地域特産品認証食品に認証。

「金紋みそピー」は全国味噌工業協同連合会認定の伝統的地域特産味噌に認定。2010年1月、東京都地域特産品認証食品に認証。

【報道関係お問い合わせ先】株式会社日出味噌醸造元 経営企画室 担当:難波 nanba@hinodemiso.co.jp

〒108-0022東京都港区海岸3-2-9 TEL:03-3451-9331 FAX:03-3451-9333 ホームページ http://www.hinodemiso.co.jp/