

「金紋 五穀と大豆の生ふりかけ かつお風味」新発売

—あと味残るかつおの風味と塩味が特長の「かつお風味」が新登場—



㈱日出味噌醸造元は、大豆と五穀をブレンドした健康志向ふりかけ「金紋 五穀と大豆の生ふりかけ」の新たなラインナップとして、2010年3月1日に「金紋 五穀と大豆の生ふりかけ かつお風味」を、関東地区中心に発売します。

「金紋 五穀と大豆の生ふりかけ」は、2009年8月に「みそ風味」「カレー風味」「青のり黒のり風味」「ピリ辛ゆず風味」の4風味を発売し、安全志向・健康志向の高いお客様、特に主婦の方からご好評を頂いております。

新発売「金紋 五穀と大豆の生ふりかけ かつお風味」は、商品特長である無添加・無着色にこだわり、さらにお客様からの発売リクエストが最も多かった風味の商品化です。

国産大豆を主原料としたしっとりタイプのふりかけで、アンケート対象者である大人の方の嗜好に合わせ、あと味に残るかつおの風味と塩味を引き立たせました。

【商品特長】

- 「金紋 五穀と大豆の生ふりかけ」は、国産大豆を主原料とした無添加・無着色のふりかけです。
- 食べやすいしっとりタイプ。
- 五穀は大麦・もちあわ・もちきび・ごま・キヌアを使用しました。
- 安全なものを食べたい、ご主人の栄養面が気になるという30～40代主婦の方に買って頂きたい商品です。

【商品概要】

商品名	金紋 五穀と大豆の生ふりかけ かつお風味		
表示内容量	45g	荷姿	6×8
希望小売価格	242円(税込)	賞味期間	要冷蔵90日
発売年月日	2010年3月1日(月)	発売地区	関東地区

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」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。

【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:三上 mikami@hinodemiso.co.jp mobile:080-6769-9468
〒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/>

【お客様お問い合わせ】お客様相談室 0120-553083