

”100年先の伝統の味”を目指して。
明治から続く老舗が、平成の今だからこそ生み出す新しい漬床。

NSGグループで、明治26年創業の漬け魚を中心とした食品製造を手掛ける株式会社小川屋（本社所在地：新潟市江南区、代表取締役社長：葉茸正幸）は、甘酒と酒粕を組み合わせる新しい漬床「越乃甘粕（こしのあまかす）」を看板の味とし、今後新商品の開発や販促に注力していくことを発表いたします。

【新しい漬床開発のきっかけ】

小川屋は明治より120年以上商いを続けてきましたが、嗜好や価値観が多様化する時代を迎え、従来の製法や味を守るだけでなく、新しさを加えながら挑戦する必要性を感じていました。また、これまで漬け魚を中心に販売していますが、新潟には「これぞ新潟」と言えるほどの漬床が存在していませんでした。そこで「100年先の伝統の味」をキーワードに、新しい漬床作りに挑戦することにしたのです。

【平成の今だからこそ行き着いた”甘酒×酒粕”という答え】

漬け魚といえば味噌漬や粕漬などが一般的で、発酵調味料と相性が良いことが分かります。市場にある商品をあらためてじっくり眺めてみた時、その発酵調味料である味噌や酒粕と同じ原料である糀からつくった「甘酒」が、漬け魚にほとんど使われていないことに気が付きました。甘酒は近年一大ブームとなり、特にこの新潟の地から多様な作り手が出現しています。そんな今だからこそ、甘酒を発酵調味料と相性の良い漬け魚に使えないだろうか？そう考え、取り組み始めました。単に甘酒を加えるだけでなく、甘さを変えながら様々な素材と掛け合わせ、たどり着いたのが「甘酒×酒粕」の組み合わせです。これからの小川屋を、新潟を代表する味でありたいという願いを込め、この漬床を「越乃甘粕（こしのあまかす）」と名付けました。



↑越乃甘粕は甘酒と酒粕で作る漬床です



↑新しい漬床「越乃甘粕」のイメージ

【越乃甘粕の特徴】

甘酒をたっぷりと使用し、そこに酒粕を組み合わせることで、すっきりとした甘さでありながら酒粕のほのかな香りとコクがある、上質なうまさに仕上がりました。また、味わいの良さだけでなく、甘酒や酒粕に含まれる豊富な栄養を摂取できるので、健康志向がどんどん高まっている現代のニーズにも適った漬床です。

※組み合わせる甘酒や酒粕の種類、配合割合は、素材や商品ごとに最適なものを選択しています。

【越乃甘粕を使用した商品】

現時点(2017年12月5日)で発売中の、越乃甘粕を使用した商品は以下のとおりです。

◆越乃甘粕塩辛（こしのあまかすしおから）

従来の”しょっぱい”塩辛とは一線を画す、漬床の3分の2に甘酒を使用した新感覚のまろやかな塩辛です。

- ・商品名 越乃甘粕塩辛
- ・発売日 2017年12月1日(金)
- ・税込価格 さけ、えび：各1,620円(150g)、いか：1,458円(160g)



◆匠漬（たくみづけ）

厳選した魚を職人が一切れ一切れ手仕事で仕上げる正統派漬け魚。創業以来積み重ねてきた技と想いが詰まった看板商品です。

- ・商品名 匠漬
- ・発売日 2017年7月1日(土)
- ・税込価格 トラウトあま粕漬：648円(1切/100g)
紅鮭あま粕漬：756円(1切/100g)
銀鱈あま粕漬：1,080円(1切/100g)



※いずれの商品も直営各店舗(古町本店、新潟伊勢丹店、イオン新潟東店、清水フードセンター大学前店)、および小川川屋オンラインストア(<http://www.ogawaya-shop.com/>)で取り扱いしております。

株式会社小川屋について (ホームページ：<http://www.niigata-ogawaya.co.jp/>)

明治26年、初代の小川駒吉が創業。漬け魚を中心に、新潟の豊かな食材を新潟らしい製法で活かした商品の製造、販売を行っている。平成28年におむすび屋「銀座十石」や糰子の甘酒専門店「古町糰製造所」を運営するNSGグループの株式会社和僑商店(食品製造業、所在地：新潟市中央区、代表取締役社長：葉葦正幸)が事業承継した。(株式会社和僑商店代表取締役葉葦正幸は他にも、明和4年創業の今代司酒造、明治38年創業の峰村醸造、昭和6年創業の越後味噌醸造といった老舗企業を事業承継し、蘇らせています。)

120余年続く老舗の想いと技を活かしながらも現代の趣向に沿って商品、サービスのリブランディングを進めております

【本件に関するお問い合わせ】

社名：株式会社小川屋

担当：ゼネラルマネージャー 大橋祐貴(おおはしゆうき)

電話：025-276-1311 携帯：070-3863-6407 メール：ohashi@niigata-ogawaya.co.jp

住所：〒950-0105 新潟県新潟市江南区大淵1631

事業創造で、幸せな社会を。

NSG
GROUP