

2024年5月31日(金)

【5000箱限定】完全受注生産※
越後一会シリーズ『ほろほろおかき 味噌味』 予約受付開始
昔ながらの製法でカリッとした歯ごたえと歯もろい食感を両立

国産米 100%のおせんべい・おかきを新潟の工場より直送の株式会社新潟味のれん本舗(本社:新潟県長岡市/代表取締役 浅川慎一)と、株式会社山崎醸造(本社:新潟県小千谷市/代表取締役社長 山崎亮太郎)は、初のコラボレーション企画として完全受注生産、5000箱限定の『ほろほろおかき 味噌味』の予約を開始します。※なくなり次第、受付終了。6月末より順次発送。



ほろほろおかき味噌味 568g 2,592円(税抜2,400円、送料無料)

「ほろほろおかき 味噌味」のご予約サイト：
<https://www.ajinoren.co.jp/shop/g/gN337/>

◆『ほろほろおかき 味噌味』とは

その1:2015年に「醤油味」で初登場。以来、販売を待ちわびるお客様多数の商品に成長
『ほろほろおかき 醤油味』は2015年に「ほかにはないオリジナリティをもちつつ、オーソドックスな米菓の王道」をコンセプトに、今しか会えない越後の味「越後一会」シリーズとして誕生しました。国産のもち米 100%を使用し、昔ながらの手の込んだ作り方で、カリッとした歯ごたえを残しつつ、噛むとほろほろと崩れるような歯もろい食感に仕上げています。発売当初より「完全予約販売」でのお届けですが、販売を待ちわびるお客様多数の商品です。『ほろほろおかき味噌味』は2024年春に発売した「塩味」に続く3つ目の味となります。

その2:カリッとした歯ごたえを感じる厚みと、噛んだあとの歯もろい食感
『ほろほろおかき』の最大の特長はカリッとした歯ごたえとほろほろと崩れるような歯もろい食感です。その秘訣は表面の細かいひび。季節や温度、湿度によってひびの入りが変わってしまうため、その日の状況により、深さを調整しています。

その3:赤味噌の甘いコクが引き立てる国産米 100%の米の旨み
『ほろほろおかき』の生地のはきは、国産のもち米 100%の旨みを存分に味わっていただくため。さらに、一度濾して口当たりをなめらかにした山崎醸造こだわりの赤味噌「雪国」が、「ほろほろおかき」の表面のひびにほどよくしみわたっています。赤味噌の甘いコクとお米の旨みがベストマッチングした美味しさです。



【山崎醸造について】

新潟県小千谷市にある創業 80 年を迎える老舗。江戸時代後期より造り酒屋を営み、昭和 15 年より、醤油・味噌醸造を開始。県内最大の製造量を誇る味噌メーカーに成長しています。

*** 報道関係の方のお問い合わせ先 ***

株式会社は一べすと舎 TEL:03-5614-2790

商品画像データをご入用の際は右記にご連絡いただければ送付いたします。 e-mail: fujii@harvestsha.jp

*** 商品に関する消費者の方のお問い合わせ先 ***

株式会社新潟味のれん本舗 フリーダイヤル:0120-585-383(平日 9 時~17 時半) <https://www.ajinoren.co.jp/shop/>

2024年5月31日(金)

◆『ほろほろおかき』が完全予約販売に徹する3つの理由

『ほろほろおかき』はたしかな素材の味をどこまで引き出せるかにチャレンジした商品です。時間や手間を惜しまず手作業で調整するため、5000箱の数量限定で、完全予約販売でお届けしています。

理由その1: 生地ができるまで5日間。時間と手間を惜しまない昔ながらの製法



1. 洗米



2. 蒸かし



3. 練る



4. 成形



5. 切断

原料は丸粒の状態で仕入れた国産のもち米100%。このもち米を洗い、10時間ほど浸水させるところから商品づくりが始まります。その後、巨大な蒸し器で蒸し、おこわにしてから練ります。よく練ることで口当たりなめらかなもちとなります。

つきあがったもちを切断しやすくするため冷やし固めます。切断する際に『ほろほろおかき』の特長である食感になる「ひび」になるよう、細かい切れ目を入れます。生地の水分量を一定にするため1~2日ほど寝かせます。こうした生地づくりに5日間を要します。

理由その2: 歯もろい食感を生み出す表面の無数のひびをその日ごとに調整

もちを切断する際に入れる細かい切れ目の深さが、カリッとした歯ごたえやほろほろとした歯もろい食感を生み出します。季節や温度、湿度により調整が必要な職人技です

理由その3: 厚い生地を均等に焼くために網の上に一枚、一枚を手作業で置く



均等な焼き色にするため一枚、一枚、手作業で置く



『ほろほろおかき』は生地を軟化させる「予熱」、ふくらませる「膨圧」、焼き色を付ける「色付け」の3工程で焼き上げています。

厚い生地のおかきは、網の上に等間隔で置かないと焼きムラができてしまうため、一枚、一枚、手作業で並べ、弱火でじっくり焼き上げています。

きつね色に焼きあがった生地を米油にくぐらせたのち、山崎醸造のこだわりの赤味噌だれをかけ乾燥させたら出来上がりです。

【新潟味のれん本舗について】

新潟味のれん本舗は地元である新潟・長岡以外では店舗をもたず、通信販売に徹しています。それは工場とお客さまの間にお店をはさまないことで価格を抑え、出来たての商品をスピーディーにお届けするためです。全国よりホームページからの注文はもちろん、電話、FAX、手紙などさまざまな方法でご注文をいただいています。また三世代、四世代にわたり、継続してご注文をいただくご家族が多いのも弊本舗ならではです。