

プレスリリース  
報道関係者各位

2023年3月6日  
株式会社 丸魚 魚沼水産 広域開発部

～ 新潟県小千谷発、「米糀」+希少な発酵食材「みりん粕」。W発酵パワーの甘酒誕生～  
**新潟 せんのや『米糀+みりん粕 あまざけ amazake』**  
**令和5年3月7日（火）発売**

地方水産卸売市場を営む株式会社 丸魚 魚沼水産（代表：田村敦之、本社：新潟県小千谷市大字桜町字天田）は広域開発事業部にて新潟の郷土料理や魚総菜などのお総菜加工事業を行っています。この度、米糀甘酒にまぼろしの発酵食材とも呼ばれる「みりん粕（通称：こぼれ梅）」を加えた新商品として「米糀+みりん粕 あまざけ amazake」を令和5年3月7日（火）より発売致します。

**【本商品の特徴】**

**【特徴その1：幻の発酵食材「みりん粕（こぼれ梅）」+米麴のW発酵】**

みりん粕は米・米麴・焼酎を発酵させて作る昔ながらの製法で造られた本みりんでのみ生まれる副産物にて生産量が非常に少なく「まぼろしの発酵食材」とも呼ばれています。みりん粕にはビタミン・アミノ酸や近年話題のレジスタントプロテインなど発酵食材の栄養素がたっぷり。疲労回復、整腸作用、コレステロール抑制などが見込まれており、米糀の栄養価と合わせたWの発酵の栄養を摂取できます。



みりん粕 イメージ

**【特徴その2：新潟県南魚沼産「3年熟成本みりん」のみりん粕使用】**

使用するみりん粕は新潟県南魚沼にて造られた「3年熟成 本みりん」のみりん粕。三年熟成からうまれた深いコクとまろやかさ、米と米麴由来のすっきりとした上品な甘さが特徴です。年間でもごくわずかな時期製造にて貴重なこのみりん粕使用にて仕上げた甘酒はみりん粕のやさしい甘さが加わり、甘酒としてだけでなく、お砂糖の代わりにお料理の調味料などとしてもご利用頂けます。



みりん粕甘酒 イメージ

**【特徴その3：小千谷発、地方水産会社×醤油味噌醸造元 コラボ商品】**

本商品は新潟県のほぼ中央、魚沼地方にある小千谷（おぢや）市に拠点のある弊社と同じ小千谷市の醤油味噌醸造元にて新潟県内のトップブランドとして地元の方に長年親しまれている山崎醸造株式会社様の協力を得て開発したコラボレーション商品。開発担当者の何気ない一言より始まった本商品を通じ、新潟県小千谷市発の新たな商品として地域の魅力と共に発信して参ります。



新潟県小千谷発 コラボ商品

## ■開発担当者コメント

この度の商品開発につきまして、前職にて日本酒関連企業様に在職し、日本酒の副産物である「酒粕」を使用した商品企画開発などに携わらせて頂いておりました。弊社入社にて新潟県南魚沼産の「みりん粕」を使用させて頂いているとの話より、みりん粕と越後味噌をブレンドした漬魚【蔵人漬（くらんどづけ）】を初めて試食した際、上品でほのかに優しい甘みをまとった「みりん粕」の風味に驚きを感じました。

以前より発酵原料に馴染みがあった私も知らなかった「みりん粕」を魚だけでなく、様々な商品にてその味を知って頂き、発酵食材の楽しみをお伝えできればとの思いから、令和3年10月より発売の「クリームチーズみりん粕漬け」に続くみりん粕使用商品として今回発売させて頂く事となりました。

私達は水産会社として今まで魚総菜中心にてこのような商品を手掛けた事はございませんでした。魚食文化を伝えていく事が私達の最も大事な使命ですが、郷土の伝統食や発酵食材の様々な楽しみ方をお伝えしていく事も私たちの使命ではないかと感じ、令和2年11月より立ち上げた【新潟せんのや】ブランドにてご紹介して参りたいと考えております。

地方水産会社の新たな挑戦として、本商品を3月7日（さかなの日）発売にて、ご紹介させていただきます。

### 【商品基本情報】

- <商品名> 新潟せんのや 米糶+みりん粕 あまざけ  
<発売日> 令和5年3月7日（火）より  
<価格> 税込480円（本体価格444円）  
<内容量> 200g ※2倍希釈タイプ  
<賞味期限> 常温保存にて製造日より180日  
<購入方法> 弊社オンラインショップ 新潟せんのや  
(<https://niigata-sennoya.jp>) 他  
※商品お取扱い先様募集しております。  
詳しくは担当営業までお気軽にご連絡下さい。



商品パッケージ

### □ 展示会参加のご案内

本商品は令和5年3月7日（火）～10（金）まで開催されますFOODEX in JAPAN2023内の「中小企業総合展」弊社ブースにてお披露目としてご紹介させていただきます。当日は試飲なども予定しておりますので、是非弊社ブースにお立ち寄りください。

中小企業総合展 in 2023年  
FOODEX 2023 3月7日(火)  
～10日(金)

弊社出店ブース小間番号  
7D40006（惣菜・デリカ）

### 【本件に関するお問合せ先】

株式会社 丸魚 魚沼水産 広域開発部 広報担当：長谷川 忠  
住所：小千谷市大字穉生丙 1644 番地 1  
電話：0258-83-5505 携帯：090-9648-5330  
メール：hasegawa@uosui.co.jp  
弊社ECサイト：「新潟 せんのや」で検索下さいませ。