

～創業 寛政元年、だし醤油のパイオニア鎌田醤油から“味噌xだしパック”の最高の組み合わせをご提案～
北海道産原材料100% 食品添加物無添加

「北海道 米こうじ味噌」

2017年9月21日（木）より発売開始



鎌田商事株式会社（本社：香川県坂出市 代表取締役社長：鎌田武雄 以下、鎌田商事）は、北海道味噌株式会社（本社：北海道旭川市 代表取締役社長：福山眞司）製造の北海道原材料100%、食品添加物無添加の「北海道 米こうじ味噌」を鎌田商事が企画したオリジナルパッケージにて、2017年9月21日（木）より発売いたします。

(<https://www.kamada.co.jp/shop.kkm.php>)

鎌田醤油は、1789年（寛政元年）創業以来の家訓「最優等の醤油を作り、社会のお役に立って信用を得る」の心を守って伝統の醤油作りに励んで参りました。1965年に主力商品として、“だし醤油”の販売を開始。累計販売本数約4億（3億9,641万）個（※1）を記録、販売開始から50年の歴史のあるロングセラー商品となっています。一方で、鎌田醤油は今求められる味を追求し続けています。2016年9月に発売した天然素材100%、調味料・食塩無添加の「カマダのだしパック®かつお」「カマダのだしパック®いりこ」は販売当初、予想の2倍の速さで売り切れ、一時入荷待ちにもなるほど好評の商品となっています。“だしパック”はご家庭で本格的なだしが簡単にとれお味噌汁との相性もよいことから、発売開始後、味噌販売のご要望も多かったです。一方で、リビングくらしHOW研究所によると、約4割の女性が味噌について「特に銘柄を決めずその時、価格が安いものや目についたものを買っている調味料（※2）」と答えており、味噌の選び方がわからない人も多くいることが判明。

こうした背景を受け、鎌田醤油では全国の数ある味噌の中から選び抜いた「カマダのだしパック®」と最も相性がよい「北海道 米こうじ味噌」を販売いたします。国内で販売されている国産大豆を使用した味噌は約1割に留まっている（※3）中で、「北海道 米こうじ味噌」は北海道産の大豆を使用。寒暖差のある北海道で育った甘みの強い大豆は、まろやかでコクのある味わいです。また原料は北海道産の“米、大豆、塩”のみを使用したこだわりの逸品です。

秋のプレゼントキャンペーンとして2017年9月21日（木）～12月25日（月）の間、当商品をご購入の方には「カマダのだしパック®かつお・いりこ」各2ケのお試しセットを1セットプレゼント（※4）。「カマダのだしパック®」と、「北海道 米こうじ味噌」の相性の良さをお楽しみいただけます。また、2017年9月21日（木）～10月25日（水）の間は、毎年好評をいただいている、期間中に鎌田商品（全商品対象）をご購入いただいた方を対象にした「和風たれ」プレゼントキャンペーン（※5）を実施いたします。

※1：集計期間1987年～2016年11月とした累計販売本数、200ml紙パックに換算した数字です。

※2：リビングくらしHOW研究所「調味料についてのアンケート 2017」

※3：食品産業新聞社「大豆油糧日報」

※4：北海道 米こうじ味噌 1ケにつき1セット

※5：期間中お一人様1回限り

「北海道 米こうじ味噌」商品概要



【北海道 米こうじ味噌】

一般的な味噌（辛口みそ）よりまろやかで、甘口みそより甘さは控えめ。多くの方に親んでもらいやすい味わいで様々な料理にお使い頂けます。さらに粒みそで存在感があるため素材感を楽しんで頂けます。北海道産原料で食品添加物無添加・非遺伝子組換え大豆使用の素材にこだわった一品は、無添加志向の方にもおすすめです。

販売価格 : 1ヶ (500g) 550円 (税抜) ※送料別
販売開始 : 2017年9月21日 (木)
販売サイト : <http://www.kamada.co.jp/shop.kkm.php>

鎌田醤油、開発スタッフおすすめ！“素材が引き立つ簡単味噌レシピ”



ナスの味噌田楽

材料2人分 : なす 160g(約2本)
A { 味噌・砂糖 各大さじ1
みりん・水 各大さじ1/2
卵黄 1/2個分
油 適量

鍋にAを入れて弱火で混ぜながら温め、表面にツヤが出たら火からおろして焼いたナスにかける。



豚の味噌漬け焼き

材料2人分 : 豚肉 (とんかつ用) 200g(約2枚)
A { 味噌・砂糖 各大さじ1.5
だし醤油 小さじ1
酒 大さじ1
油 適量

混ぜ合わせたAを豚肉にぬって約30分漬け、フライパンで焼く。

秋のプレゼントキャンペーン①

～「北海道 米こうじ味噌」ご購入の方対象！「カマダのだしパック®」プレゼントキャンペーン～



「北海道 米こうじ味噌」1ヶにつき「カマダのだしパック®かつお・いりこ」各2ヶのお試しセットを1セットプレゼント。“簡単・便利・本格的”をコンセプトとするご家庭で簡単に本格的なだしが取れる「だしパック」。相性の良さを考えて選び抜かれた、「北海道 米こうじ味噌」と「カマダのだしパック®」の美味しさを試していただけます。

キャンペーン期間：9月21日（木）～12月25日（月）まで
プレゼント対象者：「北海道 米こうじ味噌」ご注文の方

秋のプレゼントキャンペーン②

～ 全商品対象！「和風たれ」が必ずもらえるキャンペーン～



キャンペーン期間中に鎌田商品（全商品対象）をご購入いただいた方全員に「和風たれ」をプレゼント。トロリとしてコクのある甘辛味の万能和風たれは照り焼き、お肉の下味など様々なシーンで活躍します。1本で簡単に美味しい和食を楽しんで頂ける、鎌田社員イチオシの隠れた名品「和風たれ」が必ずもらえるキャンペーンです。

キャンペーン期間：9月21日（木）～10月25日（水）まで
プレゼント対象者：期間中にご注文の方全員（お一人様1回限り）

ご参考:鎌田醤油の「だし醤油」

1965年（昭和40年）、主力商品となるだし醤油を販売開始。鎌田醤油株式会社の社員が料理の際に、だしと醤油製品を活用して調理をしていたところにヒントを得て、開発されました。醤油の名産地讃岐の天然醸造醤油に、日本全国の特産地から厳選したさば節・かつお節・昆布の天然材料のだしを利かせ、普通濃口醤油の塩分より25%減塩した風味豊かなだし入り醤油です。累計販売本数約4億（3億9,641万）個（※）を記録、販売開始から50年の歴史のあるロングセラー商品となっています。



※：集計期間1987年～2016年11月とした累計販売本数、200ml紙パックに換算した数字です。

ご参考:鎌田商事株式会社／鎌田醤油株式会社 会社概要

鎌田商事株式会社は、1789年（寛政元年）から220余年にわたって醤油作りを営んでいる鎌田醤油株式会社の醤油製品を、通信販売で全国にお届けするための販売会社として設立いたしました。

【鎌田商事株式会社】

■会社名	: 鎌田商事株式会社	■設立	: 1994年（平成6年）1月
■所在地	: 香川県坂出市入船町2-1-59	■代表取締役社長	: 鎌田武雄
■資本金	: 1,000万円	■社員	: 120名
■事業内容	: 醤油・調味料等の通信販売/農林水産物の販売/深層地下水の製造・販売		

【鎌田醤油株式会社】

■会社名	: 鎌田醤油株式会社	■創業	: 1789年（寛政元年）
■設立	: 1941年（昭和16年）2月	■所在地	: 香川県坂出市本町1-6-35
■代表取締役社長	: 鎌田武雄	■資本金	: 1,000万円
■社員	: 130名		
■事業内容	: 各種醤油製造販売（うどんつゆ・めんつゆ他、各種スープ製造販売）		