

# わが社の一押しはこれだ！

【商品・サービス紹介】



## 新潟酒販株式会社

今年日本スキー発祥100周年！記念の日本酒を発売しています

1911年、新潟県高田町（現上越市）で、日本で初めてスキーが伝えられました。新潟酒販(株)では、武蔵野酒造(株)（上越市）、スキーマーカーのロシニョールとのコラボレーションによる、日本スキー発祥100周年を記念した清酒『スキー正宗・ROSSIGNOLカップ』と『スキー正宗特別本醸造』を、昨年12月から発売しています。この商品は、当時の女性が袴姿で一本杖スキーを楽しむ姿の写真を参考にしたラベルが印象的です。

また、青木酒造(株)（南魚沼市）、スキーマーカーのフォルクルとコラボレートした清酒『雪男』も同時期に発売。どちらの商品も冬限定で、県内のスキー場や観光地を中心に販売し、県外のスキー客からお土産にと好評を博しています。

「新潟の地酒ファンを増やしたい」と同社では、新潟清酒産地呼称の頒布会や、クリスマスやバレンタイン時期などには、地酒と地元産の食材やお菓子などと組み合わせた商品を提案するなど、新潟の伝統文化である日本酒をPRしています。

●お問い合わせ先  
新潟酒販(株) 〒950-2031 新潟市西区流通センター3-3-1  
TEL：025-260-3055  
URL：<http://www.niigata-shuhan.co.jp>



スキー正宗・ROSSIGNOLカップ（180ml・3本入り。税込1,000円）（写真右）はやや辛口。スキー正宗特別本醸造（スキーラベル・720ml。税込1,575円）はスッキリしたお酒。どちらも、お燗、常温がおすすめです



「雪男」（税込980円）。販売先によっては、ステッカー入りも販売しています

「雪男」ステッカー



## 山崎醸造株式会社

『大豆を使わない お米のおみそ』を開発しました

山崎醸造(株)は、大豆アレルギーの方でも安心して食べられる『大豆を使わない お米のおみそ』を開発しました。原料には、大豆に代わり「玄米」を使用し、玄米の表皮にある僅かなタンパク質でうま味を引き出しています。味噌特有の濃厚な香りとまろやかな味はそのままで、米の甘みにより京都の甘味噌に近い味になっています。

同商品は、初出荷用に約300kg分を仕込み、今春に出荷する予定です。当初は食物アレルギー患者用の食品として、関連団体などに販売を予定していますが、今後は一般家庭での食事やお菓子など、様々な用途の拡大を目指しています。

この他にも、良質な乳酸菌（植物性乳酸菌K-1）を使った味噌の販売を計画しています。毎日の食事から質の良い乳酸菌を摂取できるメリットがあり、健康志向の高いお客様に向けて、今春に販売を開始する予定です。

●お問い合わせ先  
山崎醸造(株) 本社・工場 〒947-0004 小千谷市東栄3-7-4  
TEL：0258-83-3460  
URL：<http://www.echigojishi.co.jp>



『大豆を使わない お米のおみそ』は、600gカップ入りで販売予定



平成18年に竣工した近代的な本社・味噌工場