

「味工房うめきん」より お客様へお便りを 発行することにしました。



うめきん通信

第23号平成29年5月
発行：有限会社 梅金
責任者：代表 梅村順一
岡崎市石原町字市場 78-1
TEL 0564-83-2034

「森と水と里と海の絆」が、おいしさと安心を継続できることをお知らせしたいPR誌です。

○ご要望にお応えし「第二弾 味噌田楽こんにやく」の発売を開始！

昨年発売を開始した「岡崎八丁味噌田楽」は、皆様に大変喜んで頂きました。手軽に召し上がることができる味噌田楽蒟蒻です。多くの皆さんにご紹介しながら販売を続ける中で、「田楽味噌のバリエーションを増やしてほしい」との提案がありました。そこで、かねてから親交のあった野田味噌商店様に相談したところ、快く商品の提供を頂くことができました。



『蔵元 榊塚味噌』これが合資会社野田味噌商店様のブランド名です。榊塚味噌のポリシーは、「自分達が納得した商品をお客さまにお売りたい」です。それは、丹精込めて育てたお味噌をお客さまにお渡したいという願いの表れです。また、天然醸造にこだわり「味噌本来の味とは決して作る味ではなく、醸造として育て上げる味」を求めているそうです。



○新商品「赤味噌田楽蒟蒻(三角)と(串)」

今回、弊社が田楽こんにやく第二弾を開発するに当たり、こだわりの味噌とのコラボレーションを大切にしました。「味工房うめきんの生芋蒟蒻」と「蔵元 榊塚味噌を使用した田楽味噌」との相性を、ぜひ皆さんに体験して頂きたいと思います。

ラベルには、エンジ色と金色をベースにした上品なデザインを頂きました。賽の目を入れた三角と串に刺した棒状の新商品2種類が出来上がりました。秋冬には、もちろんお鍋で袋のまま温めて召し上がります。夏には、冷やして田楽味噌をかけてもおいしくいただけます。



蔵元 榊塚味噌を添付した赤味噌田楽蒟蒻の串と三角

さあ、グレードアップした『第2弾 赤味噌田楽蒟蒻』をお召し上がりください！