

令和3年1月21日
復興庁

昨年度の「結の場」（宮城県）から生まれた新商品が3月に販売開始

～被災地域企業と支援提案企業等が連携したマッチング事業～

復興庁では、被災地域の企業が抱える多様な経営課題の解決を図るため、支援提案企業が自らの経営資源（技術・情報・販路等）を幅広く提供しながら、被災地域企業と支援提案企業が対話を行い、新たな連携事業創出の一助とすることを目的とした「地域復興マッチング『結の場』」を実施しています。

昨年度に開催しました、「結の場」（宮城県東部地方）に参加頂いた「株式会社東松島長寿味噌」（被災地域企業）、大日本印刷株式会社（支援提案企業）及びその取引先の「東海漬物株式会社」において、今年3月、3社の連携により、新しい漬物商品が開発・販売される運びとなりました。

「結の場」を通じた新商品開発は、これまでも多くの実績がありますが、「結の場」に参加された事業者に加えてその取引先を加えた3社での商品開発を行ったコラボレーションは初めての試みであり、パッケージにも「結の場」から誕生した商品であることが記載されているなど、新たな連携事業が動き出したので、報告します。

本件の詳細につきましては、別紙の商品画像、東海漬物株式会社ニュースリリースをご覧ください。

復興庁では、引き続き「結の場」等を通じて、被災地域内外での幅広い官民の連携により、民間の活力を活かして、産業の復興を加速する取り組みを進めてまいります。

（添付資料）

別紙1 「結の場」新商品開発 「おうち旅 南蛮味噌漬」商品パッケージ

別紙2 東海漬物株式会社ニュースリリース



【本件に関するお問い合わせ先】

復興庁 企業連携推進室 TEL：03-6328-0267

担当 永、佐藤、林、伊福

宮城復興局 産業支援班 TEL：022-266-2251

担当 相馬、佐々木、織笠、千田

「結の場」新商品開発 「おうち旅 南蛮味噌漬」

純日本品質
東海漬物

※イメージ写真

仙台

あけ口

あけ口

高砂長寿味噌使用

南蛮味噌漬

おうち旅

本品はきゅうりの味噌漬です。
牛タンは入っておりません。

国内工場生産 保存料不使用

高砂長寿味噌とは

宮城の名工を有する(株)東松島長寿味噌により、地元産の大豆・米で醸造した、宮城県民に親しまれている味噌の総称です。
(株)東松島長寿味噌は「令和元年度 本場仙台味噌醤油鑑評会 味噌部門1位」を受賞しております。

この商品は、復興庁が主催した地域復興マッチング「結の場」で誕生した商品です。

賞味期限(未開封)

名称	みそ漬(刻み)	栄養成分表示 (100g当たり)
原材料名	きゅうり(中国、ラオス)、青とうがらし、漬 け原材料[砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂 糖)、みそ、しょうゆ、還元水あめ、醸造酢、 食塩、アミノ酸液、魚介エキス、香辛料、た んぱく加水分解物]、酸味料、酸化防止剤 (ビタミンC)、(一部に小麦・大豆を含む)	熱量 128kcal たんぱく質 3.6g 脂質 1.1g 炭水化物 26.0g 食塩相当量 5.4g (推定値)
内容量	80g	賞味期限 枠外上部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存してください	
製造者	東海漬物株式会社 愛知県豊橋市駅前大通2-28	
製造所	東海漬物株式会社 田原工場 愛知県田原市豊島町岩ノ根11	

本品に含まれるアレ
ルギー物質(特定原材
料等28品目中)
小麦 大豆

お問い合わせ先 東海漬物お客様係
☎0120-623-336
9時~17時(土・日・祝日と当社の年末年始・夏季の休暇を除く)
お問い合わせ先住所:
〒441-8142 愛知県豊橋市向草間町北新切38

賞味期限は、未開封で保存した場合の期
限です。開封後は傷みやすいのですぐ
冷蔵庫に入れ、お早めにお召上がりく
ださい。

ごみを出す時は市
町村の区分にした
がってください。

4 902175 413691

純日本品質
東海漬物

<ニュースリリース>

2021年1月

東海漬物株式会社

2021年3月より
「おうち旅 南蛮味噌漬」が新発売

東海漬物株式会社（所在地：愛知県豊橋市、代表取締役社長執行役員 永井英朗）は、地域で親しまれている素材を使用した、手軽に旅行気分を味わえる「おうち旅シリーズ」を開発しました。

2021年3月に第1弾として「おうち旅 南蛮味噌漬」を新発売します。

〔商品紹介〕

【商品名】 おうち旅 南蛮味噌漬

【内容量】 80g

【賞味期間】 120日

【JANコード】 4902175-413691

【標準小売価格】 132円(本体価格)

【商品特徴】

胡瓜と青唐辛子を高砂長寿味噌で漬けた南蛮味噌漬です。
味噌と青唐辛子の特徴のある辛味や塩味を活かしながら、旨味の強い高砂長寿味噌を使用することでまとまりのある味に仕上げました。



以上

《 リリースについてのお問合せ先 》

東海漬物株式会社 担当：営業企画部 門馬（もんま）

TEL.0532-51-6101 FAX.0532-51-6110

Email アドレス：monma@kyuchan.co.jp