

## 味噌の専門店「蔵乃屋」が 初のポップアップストアを阪急うめだ本店に出店

人気No.1のご当地味噌は「信州二十五割糀みそ 粒」  
「少量販売だから、いろいろなみそを試せてうれしい」  
「思い出の地のみそが買えてうれしい」といった声も。



マルコメ株式会社（本社：長野市、代表取締役社長：青木時男）の子会社、味噌専門店の蔵乃屋株式会社（本社：東京都江東区、代表取締役社長：永山伸也）は、蔵乃屋として初のポップアップストアを7月17日（水）から7月23日（火）まで、阪急うめだ本店に出店しました。

### 「蔵乃屋」とは

味噌は1,300年もの間、日本人の食生活を支えてきた伝統的な発酵調味料です。日本の南北に長い地形や気候によって、味噌の種類も全国各地でさまざま。「蔵乃屋」では厳選した日本各地の味噌を取り揃えています。名前の由来には、味噌や糀など、自然の恵みを生かした日本のおいしさの一つの蔵に収め、発酵・熟成された味わいをお届けしたいという思いを込めています。国内は、豊洲市場本店（東京都江東区）とVISON店（三重県多気町）の2店舗に加え、オンラインショップを展開しています。そして今回、蔵乃屋として初となるポップアップストアを大阪市の阪急うめだ本店B2F銘品催事「和のいろいろ」コーナーに出店しました。

### 計31種類のみそを手に取りやすい少量販売

長野県の「信州美麻天然醸造二年みそ」や青森県の「津軽みそ」など全国各地のご当地みそ26種類を100グラムの少量で販売したほか、「田楽みそ」や「キャベツみそ」など蔵乃屋オリジナルの調理みそ5種類、計31種類をラインアップ。ご当地みそは個数ベースで「信州二十五割糀みそ 粒」が1位に。次いで「信州二十五割糀みそ 熟甘」「信州美麻天然醸造二年みそ」が人気でした。店頭では故郷のみそや人気のみそなど複数のみそをまとめて購入される方も多く、スタッフからそれぞれのみそに合うおすすめのリシピを紹介する場面も見受けられました。お客様から「少量販売だから、いろいろなみそを試せてうれしい」「勧められたみそがおいしくて、2日連続で買いにきた」「思い出の地のみそが買えてうれしい」といった声が多く寄せられました。

### ご好評につき、阪急うめだ本店ポップアップストアの第二弾も

地元関西で人気のテレビ番組で紹介されるなど、お客様からも高評価だった蔵乃屋初のポップアップストア。そこで、阪急うめだ本店で今冬に第二弾を検討することになりました。日程などの詳細は当社ホームページなどで今後ご案内する予定です。

#### 【阪急うめだ本店ご担当者からのコメント】

全国各地からこれだけ多くの種類のみそをお届けできたことは「和のいろいろ」コーナーにおいても初の試みとなりました。みそのプロから、ご当地みその特徴や楽しみ方をお客様に直接ご説明できたことで大変な盛況ぶりでした。このような販売形式は百貨店の特性とも相性が良く、私としても大変嬉しく思います。少量パックでさまざまな種類を気軽に試せるという点も含め、今後の展開にも期待できる催しとなりました。



阪急うめだ本店  
バイヤー 山口淳史 氏

## 「蔵之屋」ポップアップストアご当地みそ人気ランキングTOP5

### 第1位「信州二十五割糀みそ 粒」

贅沢に糀を使った甘みと熟成で生まれる深い旨み。

### 第2位「信州二十五割糀みそ 熟甘」

贅沢に糀を使った甘みとじっくりねかせることで生まれる濃厚な風味。

### 第3位「信州美麻天然醸造二年みそ」

こだわりの国産原料を標高1,000mに近い北アルプスの麓で天然醸造させた奥行きのある味わい。

### 第4位「薩摩麦みそ」

国産の原料にこだわり麦は大豆の倍の量で仕込む独特の甘み。

### 第5位「九州米麦合わせみそ」

こだわりの国産原料でバランスよく仕上げた米こうじと麦こうじの調合みそ。

ご当地みそ26種類のほか、蔵乃屋オリジナル調理みそは関西の人気テレビ番組で紹介された反響も相まって「キャベツみそ」「もろみみそ」「田楽みそ」が大人気でした。

## おすすめレシピ

### 「信州二十五割糀みそ 粒」におすすめの野崎洋光監修レシピ

今回のご当地みそで一番人気だった「信州二十五割糀みそ 粒」を使ったレシピを、料理人の野崎洋光さんが考案されています。

#### 信州二十五割糀みそ 粒 便利みそ

##### 具材

かつお節	---	10g
ごぼう	---	80g
信州二十五割糀みそ 粒	---	100g
酒	---	50cc

##### 作り方

- 1.かつお節を30秒ほどフライパンで煎り、冷めたら手で細かくちぎる。
- 2.ごぼうをすりおろす。
- 3.すりおろしたごぼう、かつお節、信州二十五割糀みそ 粒、酒を混ぜ合わせる。
- 4.フライパンに入れ、弱火で練りながら火を通して完成。

## 監修者プロフィール



野崎洋光 (のぎきひろみつ)

1953年、福島県生まれ。日本を代表する和食の名店を手がけてきたほか、伝統的でありながらも調理科学に裏打ちされた独創的なレシピを数多く考案。料理界に新風を吹き込む。人気テレビ番組や雑誌などメディアでも幅広く活躍。著書多数。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様

マルコメ株式会社  
マーケティング部

広報宣伝課 其田、多和、片山  
[お問い合わせフォーム](#)

個人のお客様

マルコメお客様相談室

0120-85-5420

月～金 9:00～17:00

(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)