

## 漬床の3分の2が甘酒！？ 創業124年の老舗が「しょっぱくない塩辛」を新発売。

NSGグループの明治26年創業、漬け魚を中心とした食品製造を手掛ける株式会社小川屋（本社所在地：新潟市江南区、代表取締役社長：葉茸正幸）は、新商品「越乃甘粕塩辛（こしのあまかすしおから）」を12月1日(金)より販売開始いたします。

### 【商品化の背景】

新潟を代表する漬床を作りたい。そんな思いから試行錯誤を重ね、たどり着いたのが甘酒と酒粕を組み合わせた漬床でした。新潟といえば米。その米糶から作られる甘酒と酒粕を混ぜ合わせることで、すっきりとした甘さでありながら酒粕のほのかな香りとコクがある、上質な味わいに仕上がりました。これからの新潟を代表する味でありたいという願いを込めて、私たちはこの漬床を「越乃甘粕（こしのあまかす）」と名付けました。そしてまずは越乃甘粕のうまさをそのまま味わって欲しいと考え、余計な加工はせず、質の高い素材とシンプルに掛け合わせて開発したのが、この度の新商品「越乃甘粕塩辛」です。



↑越乃甘粕は甘酒と酒粕で作る漬床です

### 【商品の特徴】

一般的な塩辛は魚に塩を多量に揉み込み、それを寝かせ、塩味を染み込ませて作ります。そのためどうしてもしょっぱさを第一に感じる仕上がりになってしまいます。今回私たちがお届けする塩辛は、そんな普通の塩辛とは一線を画すものです。漬床の3分の2が甘酒で、そこに新鮮な酒粕を少量加え、軽く塩をほどこしました。甘酒のまろやかさで食べやすく、酒粕のほのかな風味が食欲をそそり、そして塩辛らしい塩味もほどよく感じられる。この全てを兼ね備えたのが越乃甘粕塩辛です。魚は「さけ」「えび」「いか」の3種類。特にこだわりのさけは、佐渡島の沖合で育った「佐渡銀鮭」を使用しています。高鮮度で臭みが無く、日本海の荒波にもまれて締まったプリプリの身を楽しめます。また、味わいの良さだけでなく、甘酒や酒粕に含まれる豊富な栄養を摂取できるので、健康志向の方にもオススメできる一品です。



↑甘酒をたっぷり使った新感覚の塩辛です



↑新潟の佐渡沖で育った鮭を使用しています

## 【商品概要】

商品名 : 越乃甘粕塩辛(こしのあまかすしおから)

発売日 : 12月1日(金)

価格 : 越乃甘粕さけ塩辛 1,620円(150g)

越乃甘粕えび塩辛 1,620円(150g)

越乃甘粕いか塩辛 1,458円(160g)

※全て税込価格

食べ方 : そのまま召し上がれます

取り扱い : 直営各店舗(古町本店、新潟伊勢丹店、イオン新潟東店、清水フードセンター大学前店)

小川屋オンラインストア(<http://www.ogawaya-shop.com/>)



↑瓶デザインも既存製品から一新しました

---

**株式会社小川屋について** (ホームページ: <http://www.niigata-ogawaya.co.jp/>)

明治26年、初代の小川駒吉が創業。漬け魚を中心に、新潟の豊かな食材を新潟らしい製法で活かした商品の製造、販売を行っている。平成28年におむすび屋「銀座十石」や糰子の甘酒専門店「古町糰製造所」を運営するNSGグループの株式会社和僑商店(食品製造業、所在地:新潟市中央区、代表取締役社長:葉葦正幸)が事業承継した。(株式会社和僑商店代表取締役葉葦正幸は他にも、明和4年創業の今代司酒造、明治38年創業の峰村醸造、昭和6年創業の越後味噌醸造といった老舗企業を事業承継し、蘇らせています。)

120余年続く老舗の想いと技を活かしながらも現代の趣向に沿って商品、サービスのリブランディングを進めております

## 【本件に関するお問い合わせ】

社名 : 株式会社小川屋

担当 : ゼネラルマネージャー 大橋祐貴(おおはしゆうき)

電話 : 025-276-1311 携帯 : 070-3863-6407 メール : [ohashi@niigata-ogawaya.co.jp](mailto:ohashi@niigata-ogawaya.co.jp)

住所 : 〒950-0105 新潟県新潟市江南区大淵 1631

事業創造で、幸せな社会を。

**NSG**  
GROUP