

突然のご案内失礼いたします。

(報道関係資料)

平成 28 年 10 月 吉日

有限会社二反田醤油店

代表取締役社長 二反田新一

創業大正 8 年の大分県中津市の醤油蔵 二反田醤油店

大分県産米を贅沢に使ったさらっと飲みやすい

「麴あまざけ」販売開始！

大分県中津市の醤油蔵 有限会社二反田醤油店(責任者:代表取締役社長 二反田新一)は大分県産米を使用し昔ながらの発酵製法で造った「麴あまざけ」の販売を開始いたします。

甘酒は健康への効果を期待されており、特に麴を使ったノンアルコールの甘酒は近年多くのファンを造っています。二反田醤油店は、この麴と米で作る甘酒に地元である大分県産米を使用したものを 11 月 23 日に販売開始します。



有限会社二反田醤油店「麴あまざけ」販売ページ

<http://www.nitanda.com/shop556/amazake.html>

■創業大正 8 年有限会社二反田醤油の販売する新商品「麴あまざけ」とは？

近年、甘酒の美容健康面での効果がメディアなどでも大きく取り上げられ、その効果の高さから”飲む点滴”と呼ばれています。二反田醤油店は自社のノウハウを活かし地元のお米を使用した甘酒を考案いたしました。

二反田醤油店は創業大正 8 年の醤油蔵であり日々醤油だけではなく新たな商品の開発に取り組んでいます。今回は麴の効果に注目し甘酒の販売を開始することにいたしました。二反田醤油店の甘酒はお米の香り高く、初心者の方にも飲みやすいさらとした甘酒となっております。

二反田醤油店はこの甘酒を製造するにあたって地元である大分県をもっと盛り上げていきたいという観点から地元の美味しいお米を使用したいと考えておりました。今回の甘酒に関しては J A 大分様に相談させていただき甘酒製造に最適なお米を見つけ甘酒の使用しています。

■大分県中津市で新たな商品を造り続ける大正8年創業の醤油店「二反田醤油店」

創業以来醤油製造を生業とし、地域の味にねざしたものの造りに徹してきました。蔵工房・二反田醤油はもろみを約二年間かけて発酵・熟成させるという昔ながらの方法で手間暇掛けて醤油醸造を営んできています。現在の代表商品は三年熟すのを待って完成する三年完熟醤油です。



■商品基本情報

商品名：「麴あまざけ」

使用米：大分県産米（中津市中山間地米）

販売価格：780円（税抜）

インターネット通販でお買い求めいただけます。

二反田醤油店 公式通販サイト

URL：<http://www.nitanda.com/>



■有限会社二反田醤油店の今後の展開

有限会社二反田醤油店は今では非効率と呼ばれるような伝統的な方法で醤油づくりを行っています。手間暇をかけることによって他では味わうことができない本物の味を造り続けることができます。

さらに有限会社二反田醤油店は新商品開発にも余念がありません。ドレッシングやソースなど既存の考えにとらわれない新商品開発を行ってまいりました。これからも地元の素材を使った新たな味を追い求め続け、伝統と革新をテーマに突き進んでまいります。

■各受賞歴（一部）

三年完熟醤油 最高金賞（2014年 FOODEX JAPAN ご当地フードグランプリ）

日本最大級の「食」の展示会 FOODEX JAPAN にて行われた『ご当地味噌&醤油グランプリ』で来場の933名による審査が行われ、当社の「三年完熟醤油」が最高金賞、こだわり審査賞、パッケージ審査賞の三部門を受賞しました。

<http://j-gourmet.jp/room/gp2014/msgp2014.html>

三年完熟醤油 食の3重丸セレクション受賞（2018年度分受賞製品）

日本産原料、無添加、生産時の環境負荷など、独自の厳しい審査基準に合格しました。「食の3重丸」は国産農産物の自給率向上・環境負荷軽減・食の安心・安全を主な目的に、「一般財団法人 雑賀技術研究所」が実現する利益追求を目的としない社会貢献活動（公益事業）です。

<https://s3jumaru.jp/index.php>

■会社概要

商号：有限会社二反田醤油店

責任者：代表取締役社長 二反田新一

住所：〒871-0027 大分県中津市上宮永3丁目955-1

HPアドレス：<http://nitanda.com/>

■過去の主な取材実績

テレビ：

「黄金ディッシュ」	RKB 毎日放送（松崎しげるさん、当蔵訪問 2006年）
「秘密のケンミンSHOW」	読売テレビ系列（からし椎茸 2011年）
「シューイチ」	日本テレビ系列（ジンジャーレモンドレッシング 2013年）
「うまかもんTV」	RKB 毎日放送（バルサミコ醤油 2017年）

新聞・雑誌：

大分合同新聞（パセリドレッシング 2011年）	雑誌食楽（三年完熟醤油 2011年）
雑誌九州王国（当蔵紹介 2012年）	日本経済新聞（ねぎソース 2012年）
女性自身（漁醤白だし 2013年）	女性自身（レモンドレッシング 2014年）
大分合同新聞（展示会製品紹介 2014年）	

他多数。

■本件についてのお問い合わせ先

【取材・報道等に関するお問い合わせ】

担当/二反田 圭佑 TEL: 0979-22-2354 FAX: 0979-22-1420

E-mail: keisuke@nitanda.jp （二反田 圭佑）

※製造風景や店舗取材についてはお時間など出来る限り対応させていただきます。

※視聴者様や読者様へのプレゼントもご相談に応じさせていただきます。

※掲載や取材にご利用頂けるよう商品のカット写真等は多数ご用意しております。お気軽にお申し付け下さい。