

保命酒と府中味噌組み合わせ

新商品「保命味噌」発売

備後特産、輛の保命酒と府中味噌を組み合わせた新商品が開始され、十日から販売を開始した。販売が始まった新商品は「保命味噌（ほめみそ）」。保命酒を使った商品の開発企画を行って中島商店（福山市御船町）の企画。府中市の金光味噌のおかず味噌と輛の岡本亀太郎本店の保命酒を組み合わせた。味噌と保命酒をただ混ぜるのではなく、保命酒に漬けたんだ梅を種を抜いて潰し、味噌に練り込む工夫を凝らした。これによ

って、甘みが強いおかず味噌にさっぱりとした清涼感とさわやかな喉ごしが加わった。また、噛んでいるうちに保命酒のほのかな香りも漂ってくる。ご飯にのせて食べた、野菜スティックにつけて食べる。



発売を開始した「保命味噌」

商品企画した中島基晴専務はこれまで保命酒を使った飴やミニ鯛焼きなど、お菓子を中心とした新商品開発を行ってきた。身近な調味料に保命酒を使うことで、保命酒ブランドの浸透を図る。中島専務は「四百年の歴史がある府中味噌と江戸時代からの伝統がある保命酒。文化と歴史が融合した」と話している。

三百多、六百三十円

（税込）。初回三百個限定販売。中島商店、金光味噌、岡本亀太郎本店、輛バスセンター（輛町）で販売。