

おいしさを届けて健康づくり 味噌「健康長寿®」の発売について

松亀味噌株式会社 代表取締役会長 小口 政博

商品開発の経緯

松亀味噌株式会社は諏訪湖のほとりの岡谷市にあります。この諏訪地域は明治から昭和にかけては製糸業で栄え、戦後は精密工業が盛んになり、その後も新技術を導入し産業構造を変えてきました。

当社も創業が昭和8年で製糸業から出発しています。製糸工場では大勢の女工さんが働いており、その賄い用として味噌を自家製造していました。製糸業衰退後は、この経験と設備をもとに味噌製造業に転身しました。諏訪地域の気候風土は味噌造りに適しており、味噌製造企業が数多く存在します。

当社は「おいしさ届けて、健康づくり」を基本理念に味噌の製造販売を行っており、月一回の「みその日」と年1回の「みそ祭り」のイベントも開催し、お客様や地域との交流も続けています。

当社の基本姿勢の表れとして30年前に「健康長寿」という商標を登録し現在まで所有しています。

長野県が平均寿命日本一になったことで、「健康長寿」という言葉を頻繁に聞くようになりました。そこで、当社も原点に戻り、「健康長寿」という名の既存商品のリニューアルと新商品の開発を行いました。新商品及びリニューアル商品には県工業技術総合センター食品技術部門が開発した麹菌 R2 を業界で最初に使用しました。また、地域資源製品開発支援センターより商品開発に係るコーディネーターとしての総合的な支援を受け新商品開発と既存商品のリニューアルを行い、パッケージデザイン等は地域資源製品開発支援センターとオフィス ティーワンスクエア（木曾町）の支援を受けました。

麹菌 R2



味噌の色調向上、旨味増強を目的に県工業技術総合センター食品技術部門が開発した麹菌。麹菌 R2 を使った味噌はビタミン B₂、旨味成分の含有量が高く、官能評価でも色のさえと旨味が強く、物性が柔らかい等の評価を受けています。なお、当菌の使用を示す表示マークが考案され、商品ラベルに表記されています。

味噌「健康長寿」

味噌「健康長寿」は長野県産の大豆と米を原料に麹菌 R2 で仕込んだ味噌で、自然のリズムに合わせて発酵・熟成を行う伝統的な手法で製造された「天然醸造みそ」と標準的味噌と比較して食塩を27%カットした「減塩みそ」の二種類の商品があります。

価格（税別）

「健康長寿 天然醸造みそ」	1パック（500g 入）	650円
「健康長寿 減塩みそ」	1パック（500g 入）	650円

販売場所

県内各小売店・松亀味噌売店



<「健康長寿 天然醸造みそ」>



<「健康長寿 減塩みそ」>

商品のお問い合わせ先

松亀味噌株式会社

〒394-0034 岡谷市湖畔1丁目10番19号

TEL: 0266-22-7611 FAX: 0266-23-8102