

センター活用事例
あきた農商工
応援ファンド
[助成金]

稲庭うどん×秋田みそ 新たなタッグが、ここに誕生！



POINT

ファンドの活用で、
秋田の新たな名物を
開発！



秋田県味噌醤油 工業協同組合

青年部

安藤 雄介 Ando Yusuke

〒010-0923 秋田市旭北錦町3-36

TEL.018-823-7141

<https://akita-misosoyou.jp/>

17蔵による「あわせ味噌」

稲庭うどんといえば、醤油ベースのたれでいただくのが王道。最近ではゴマだれなども人気だが、このたび誕生したのが「稲庭うどんみそたれ」だ。これは、センターの「あきた農商工応援ファンド」を活用し、秋田県味噌醤油工業協同組合が秋田県稲庭うどん協同組合と共同開発したもの。

秋田県味噌醤油工業協同組合に加盟する蔵のうち、この開発に賛同した、じつに17もの蔵による「あわせ味噌」がベースとなっており、各蔵の味噌が混ざり合うことで、奥深い風味を作り出している。

「秋田県はみその個人消費量が全国一にも関わらず、その商圏の多くが県内。人口減にともない消費も減るなかで、外へ向けて『秋田みそ』を認知してもらおうチャンスになれば」。そう話すのは、秋田県味噌醤油工業協同組合の柴田和孝氏。

稲庭うどんとみその、新たな形を

めんつゆのように、好みの濃さに希釈していただく本品。

稲庭うどんに絡めて食してみると、みそのコクがありながらも想像以上に爽やか。後からほんのりアクセントとして現れるコチュジャンの風味も特徴的だ。

「みそ汁でも、みそラーメンでもないものを目指して、約10カ月かけて試行錯誤を繰り返しました」と話すのは、製造を手がける株式会社安藤醸造の安藤雄介氏。共同開発した稲庭うどん協同組合からの評判も上々で、夏場の冷たい麺での使用はもちろん、冬場の煮込み麺や温麺での使用も期待されているという。

7月1日からの販売開始を前に行われたプレスリリース以降、県内外からの注目度も高く、問い合わせが殺到している。

「『みそだれ』というジャンルの需要も感じられるので、これを機に各蔵で独自に製品化する流れもできれば」と柴田氏。本県を代表するうどんと味噌という「ありそうでなかった」組み合わせ。この新たなタッグが、市場を席卷していきそうだ。



組合には36蔵が参加しており、秋田のおいしい味噌、醤油作りに取り組んでいる。



開発に携わった青年部若紫の柴田氏、安藤氏。



贈答に活用したい、稲庭うどんとみそたれのセットも登場。

▶活用事例 あきた農商工応援ファンド[助成金]

中小企業者等と農林漁業者が連携して取り組む県産農林水産物を活用した新商品や新サービスの開発、およびその販路開拓などの取り組みを支援します。

[お問い合わせ] 設備・研究推進課 TEL.018-860-5702