

販売開始2ヶ月で10万切を販売！
秘伝の西京みそ漬「蔵みそ漬」(*)を丁寧に焼き上げてお届け。
レンジ1分で京老舗の味、「焼き蔵みそ漬」の限定セットを再販売。

本場京都の西京みそ漬の老舗である株式会社京都一の傳(京都市中京区/代表者:秦健二)は、10月6日(木)より、焼き上げ済の新商品「焼き西京みそ漬」を半額でお試しいただける「焼き蔵みそ漬 お試しセット 5切入」を、WEB(<http://www.shop-ichinoden.jp/>)限定で、再販売いたします。6月の販売時、「手軽に美味しい西京漬けが楽しめる」「忙しい人の味方」「ご年配のお贈り物にぴったり」など、多くの反響をいただき、2ヶ月で10万切を販売。予想を上回るご注文に、品薄状態が続いた商品です。一度にお作りできる数に限りがある為、この度個数限定で販売いたします。 (*) 当社謹製の西京漬けの呼称で商標登録済



レンジ1分でお召し上がりいただけます。

▼「焼き蔵みそ漬 お試しセット 5切入」商品ページ(販売時に公開となります)
<http://www.shop-ichinoden.jp/fs/ichinoden/ym5>

■“焼き”蔵みそ漬が生まれた背景とその反響

共働き夫婦や独身、高齢者が増える中、調理に時間をかけずに、美味しい魚料理を味わってもらいたいという思いから、焼き上げ済み商品の「焼き蔵みそ漬」は生まれました。

「共働きしている私にとって、焼き蔵みそ漬はものすごく助かっています。」

「今までは味噌漬の味噌がどうしても焦げていましたが、この商品は手間もかからず、年寄りにとっては助かります。」

「袋に入れたままレンジで温めてOKなので、洗い物も少なく、職場でもそのまま食べられるので気に入りました！」

などの多くの反響をいただき、品薄状態が続いたことから、大変需要の高い商品であると実感しています。

■美味しいだけでなく、驚くほど手軽な“焼き”蔵みそ漬

レンジで1分	火を使わず サッと再加熱。	冷蔵で30日	長期保存可能で いつでも美味しい。	骨が少ない	中骨・腹骨が少なく どなたでも安心。
---------------	------------------	---------------	----------------------	--------------	-----------------------

「本当に美味しい西京漬けを」という想いのもと生まれた当店秘伝の西京漬け「蔵みそ漬」。昔からの本漬け製法を守り、京老舗の西京味噌をはじめとする厳選素材を使用。厳選した魚の旨味をもっと引き出す配合の味噌床は、添加物を一切使用しておらず、食塩分4.3g/100gと淡口です。「西京漬けてこんなに美味しかったんだ…」「魚嫌いの娘がパクパク食べました」との声が多数のとろける美味しさを、「焼き蔵みそ漬」は、1分のレンジアップで味わえます。

本件に関するお問い合わせ先	株式会社 京都一の傳 Tel. 075-325-0105 Fax.075-325-0073 メールアドレス:y-shigeno@ichinoden.jp URL http://www.ichinoden.jp/	広報担当者 茂野/川見
---------------	--	-------------

■京都一の傳について

京都一の傳は、京都の代表的な伝統料理「西京みそ漬」のお店です。
昭和2年(1927年)の創業時より受け継がれてきた味と信念を大切に、秘伝の西京みそ漬『蔵みそ漬』をお届けします。
「西京みそ漬」とは、新鮮な海の幸を、まろやかな西京味噌床に漬け込む一品です。
当店は、この西京みそ漬の老舗として、秘伝の西京漬け『蔵みそ漬』をつくり続けています。
この一切れが、大切な方の元に届くとき。包みを開き、焼き上げ、口にする瞬間——「わぁっ」と上がる感嘆の声……。
西京漬けを通して、そんな喜びと笑顔をお届けすることが、私たちの使命と考えています。
「一の傳」の名前に込められた、「誠意一傳」の心。「誠意を持って人に接する心を伝え続ける」という信念は、
創業から今日に至るまで、当店の揺るぎない精神です。
西京みそ漬にこめた伝承の味をぜひご賞味ください。



■選び抜かれた「蔵みそ漬」の厳選素材

魚 最も脂がのる旬の時期に獲れた魚だけを厳選し、おいしい部分だけを贅沢に使用。
味噌との相性を確かめ、味はもちろん香りや食感までも徹底的に吟味してから魚を仕入れています。

酒 寛政3年(1791年)創業、京都・伏見の蔵元松本酒造の本格派純米料理酒“厨酒(くりやざけ)”を使用。
天然のアミノ酸を一般の料理酒の6倍も含んでおり、コクと旨味を与えています。

醤油 明治12年(1879年)創業澤井醤油本店の“丸大豆2度熟成醤油”を使用。
風味豊かな大豆を、伝統的な木樽仕込みで3年熟成した、旨味の多い本格醤油です。

塩 古くから塩の生産地として有名な赤穂近海の海水を100%使用してつくられた赤穂塩を使用。
適度なにがりを含んでいるのが特徴です。

■販売概要



袋のままレンジで
温めるだけ！

商品名 : 焼き蔵みそ漬 お試しセット 5切入※1家族様1回限り、ご自宅のみ発送。
販売開始日 : 10月6日(木)100個限定で販売開始
販売価格 : 通常価格3,440円(税込)のところ 50%OFF 1,720円(税込)
商品内容 : 計5切[焼き銀だら(約60g×1切)・焼きさわら(約60g×2切)・焼きさけ(約60g×2切)]
販売店 : 京都一の傳 お取り寄せページ <http://www.shop-ichinoden.jp/>



本件に関するお問い合わせ先

このひとくちで、京都を旅する

京都 一の傳

株式会社 京都一の傳 広報担当者 茂野／川見
Tel. 075-325-0105 Fax.075-325-0073
メールアドレス:y-shigeno@ichinoden.jp URL <http://www.ichinoden.jp/>