

～「池田泉州銀行」による異業種「マッチング」～
西宮「辰馬本家酒造」 芦屋「六甲味噌」
神戸灘「北海」の三社による完全コラボ商品

「摂津味処 三味つけ麺」

8月中旬 新発売！

株式会社 北海
辰馬本家酒造 株式会社
有限会社 六甲味噌製造所
株式会社 池田泉州銀行

株式会社 北海(本社:神戸市灘区 社長:田鍋仁章)は、兵庫県下の三社企業コラボ商品「摂津味処 三味つけ麺」を新発売(8月中旬)致します。(※7月15日メディア関係者体験会開催。)

この「摂津味処 三味つけ麺」は、株式会社 池田泉州銀行による異業種「マッチング」の成果が結実したものであり、清酒「白鹿」等を製造販売する辰馬本家酒造 株式会社(西宮市)の“吟醸酒粕”と、有限会社六甲味噌製造所(芦屋市)の”二十割米糍白味噌”で独自に仕立てた特製つけだれを新たに開発。北海が自社製造する全粒粉麺をそれに合わせる、まさに県下摂津の三社がコラボレートする入魂の新商品となっております。

本商品は、県下の量販店他を中心に幅広く販売していく予定です。また神戸三宮「麺ロード」内の人気店「味噌じゃん」において、7月20日(日)よりイトインの先行販売(期間限定)も実施いたします。

異業種「マッチング」の成果がここに結実！

- ★ 「白鹿」の吟醸酒粕、「六甲味噌」の二十割米糍白味噌、
「北海」の自家製 全粒粉麺
兵庫県下の三社が完全コラボしたつけ麺が新登場！



※実際の商品とは
異なる場合があります

「吟醸酒粕」「二十割米糍白味噌」の
深い味わい つけだれ

●県下の量販店等で販売予定

本商品のポイントは、「辰馬本家酒造」が製造する入魂の“吟醸酒粕”が生み出す品格ある吟醸香と、「六甲味噌」のマイルドな二十割米糍白味噌が絶妙に利いた味わい深いオリジナル濃厚つけだれ。それに絡む全粒粉の香り豊かな平打ち麺とのハーモニーは、コラボ商品ならではの贅沢さに満ちています。

※ 2食入り ¥600 (税別)

(製造元)ー株式会社 北海ー

本社:神戸市灘区大石南町2丁目2-2 TEL:078-861-1656(代)

「摂津味処 三味つけ麺」商品詳細

●「摂津味処 三味つけ麺」完成まで

・「池田泉州銀行」による

異業種「マッチング」

異業種とのコラボニーズを持っていた北海と辰馬本家酒造(「白鹿」)を、池田泉州銀行が異業種「マッチング」を提案。六甲味噌も企画に賛同して、商品プロジェクトがスタートしました。



HAKUSHIKA
JAPAN 1662



・各社の得意分野を結晶させて

伝統があり地元とのかかわりが強い三社が、これまで培ってきた技術力の粋を結集。地産地消をテーマに、地元のお客さまに支持される商品を作ろうと、心をひとつに開発を行いました。



・完成までは苦難の連続

各社自慢の個性の強いこだわりの材料を、バランスのいい商品にまとめ上げるのは想像以上の困難でしたが、構想から約6か月、試行錯誤の末、ようやく商品の完成にこぎつけました。

※池田泉州銀行は、「三味つけ麺」の製造元ではありません。

●商品は兵庫県下の量販店等で販売

つけだれはお湯または水で2.5倍に希釈するだけ。麺は熱湯で約1分半(お好みで調整可)茹でれば完成。お手軽に「三味つけ麺」をご家庭で楽しめます。



▲「摂津味処 三味つけ麺」※調理例

★8月中旬 発売開始！

・ネット販売 <http://www.kouran.com/>

※その他 県内量販店等で発売の予定

●「味噌じゃん」santica『麺ロード』店 イトインでの先行販売も決定

2食入りセット発売に先立ち、7月20日(日)より神戸三宮santicaで話題のラーメン施設「麺ロード」内の人気店「味噌じゃん」にて、イトイン販売を実施致します。

★7月20日(日)より期間限定！

・三宮santica「麺ロード」

神戸市中央区三宮町1-10-1 さんちか8番街

TEL078-392-3457(代表)



▲三宮santica「麺ロード」