令和６年６月１３日

報道機関　各位

いきいき市民活動情報

新潟県味噌醤油工業協同組合から、長岡市内で作られたみそ・しょうゆの両方が品評会において高く評価されたとの情報が寄せられました。

ついては、下記のとおり概要をお知らせしますので、長岡市民の「市民力」や「地域力」を生かした活動を、貴社でぜひ取材くださいますようお願いします。

標　題	**長岡市で造られたみそ・しょうゆが県知事賞に！**
日　時	６月１８日（火）午後１時３０分～
場　所	アートホテル新潟（新潟市中央区笹口１－１）
内　容	「新潟県みそ・しょうゆ品評会」は、新潟県の重要な地場産業である味噌、醤油の醸造技術研鑽と品質向上を図り、業界の発展に資するとともに、県民の食生活向上に寄与することを目的に開催しています。 このたび、５月１４日に開催された品評会において、最高峰の賞である新潟県知事賞に長岡市内のメーカーが選ばれました。 ６月１８日に表彰式を行いますので、ぜひ取材ください。 ［味噌部門］出品総数５１点 **●新潟県知事賞** 銘柄　出品者 匠の味　赤みそ　株式会社越後一（長岡市滝谷町１３４０） 国産原料でこだわりの味噌を造る越後一は、味噌のよさを次世代に伝える取り組みにも積極的。みそ汁を投稿する Instagram（@151miso）はフォロワー6.1 万。 えちごいち味噌 新潟県長岡市でお味噌を専門に造っています株式会社越後一と申します。 お味噌は伝統的な #発酵食品 日本が誇る #スーパーフード お味噌ってスゴい!おいしい!ホッとする!そしてみんな健やかに…と謳っています。 お味噌汁の楽しさを一緒に発見できたら嬉しいです! www.e-omiso.co.jp ［醤油部門］出品総数２５点 **●新潟県知事賞** 銘柄　出品者 特選　良寛ひしお　新潟県醤油協業組合（長岡市十日町１９０１-１） 新潟県醤油協業組合は、醤油の仕込み体験などを通じて、醤油の食文化を伝える。新潟県産材料だけでつくる醤油「郷土の実り」もファンが多い。
問い合わせ	新潟県味噌醤油工業協同組合事務局　担当　日山　TEL 0258-36-5616
情報提供課名	広報・魅力発信課　佐藤　電話 0258-39-5151