



2013年3月吉日
株式会社諸国美味
201301-001

《 “ほっ” とするひと時を大切に。 味噌元 》

いま話題のスポット 東京駅直結 東京・丸の内 商業施設内

日本古来の発酵美容汁で心もカラダも “ほっこり”
味噌汁専門店『味噌元』丸の内 **KITTE** 地下1階に登場！
2013年3月21日（木）新店舗オープン

味噌元(株式会社諸国美味、住所:東京都港区、代表:横井 伸仁、<http://www.misogen.com>)は、味噌汁専門店の新規店舗を 2013年3月21日(木)「JPタワー」内の商業施設「KITTE 丸の内」(東京都・丸の内 <http://jptower-kitte.jp/>) 内にオープンいたします。

「KITTE 丸の内」は、全国津々浦々にユニバーサルサービスを提供する日本郵便がつくる商業施設として、コンセプトを「Feel JAPAN」とした日本の良さを集積した施設です。日本各地の古きよきものから新しいものまで日本の“心地よさ”“奥深さ”“愉しさ”などを体感・再認識して頂ける場として、東京駅前に2013年3月21日(木)グランドオープンいたします。また3月18日(月)・19日(火)の2日間は報道関係者限定の内覧会を開催予定です。

この度、味噌汁専門店『味噌元』は、KITTE 地下1階フロア“KITTE GRANCHE”に新規店舗をオープンいたします。日本の伝統食材である味噌を厳選し、全国各地の素材にこだわった味噌汁を主役にヘルシーなメニューをお召し上がりいただけるほか、テイクアウトや人気のギフト商品「味噌汁最中」の販売も行います。店舗内装は上品な木目をふんだんに使い“和”の雰囲気をもダンに表現したデザインで、“ほっ”する場をご提供いたします。

味噌汁が主役！まるごと味わう味噌汁とご飯のシンプルスタイル

日本の伝統美容食である「お味噌汁」。具材は身近な食材を豊かに使い、全国から厳選した味噌は最も具材を引き立てる異なる蔵元の味噌を独自にブレンドした合わせ味噌を使用。鹿児島産鰯節、利尻天然昆布、瀬戸内産いりこで毎朝出汁をとり、ご注文をいただいてから一杯つつ丁寧にお作りします。ヘルシーで栄養満点の温かいレシピをまるごと味わえる味噌汁が主食と考えた「味噌汁とご飯」の食のシンプルスタイルを提案してゆきます。また、丸の内エリアのロケーションから健康食として朝時間限定メニュー「しじみエスプレッソ」を販売。ショップはイートインのほか、テイクアウトもご利用いただけます。

ショップイメージ



「しじみエスプレッソ」



宍道湖産のしじみを使い成分と旨みをじっくり抽出し赤味噌で仕立てた濃厚な1杯。(1杯(70ml)に約40g使用)朝のみの限定メニュー ¥250

“選べるたのしい”メニュースタイル

主役となる味噌汁は、名物「玉ねぎとろとろギュッと煮込んだ豚汁」、「豆乳味噌汁」をはじめ、旬の野菜や全国各地の味噌を合わせた味噌汁を豊富にラインナップしております。お味噌汁とのコンビネーションとして、白米・五穀米・炊き込みご飯と米全国各地域の食材を具材したトッピングなど、選べるたのしいメニューを揃えております。

また、お食事以外のメニューとして、白味噌仕立てのお汁粉などデザートメニューもお召し上がりいただけます。

【セットメニュー】※イメージ



お味噌汁とご飯に2種の具材トッピング



お味噌汁とタケノコご飯

【味噌汁メニュー例】

名物「玉ねぎとろとろギュッと煮込んだ豚汁」



「豆乳味噌汁」



じっくり煮込んだ玉ねぎの旨みと甘みが特徴。旬の野菜を贅沢に使ったやさしい味わい。

白味噌と豆乳で仕立てた大豆の風味豊かな女性にうれしい“美容食”

【選べる具材】

白米・五穀米のご飯には選べる具材から2種を選んでトッピング

- ・ 肉味噌
- ・ 大根菜鮭
- ・ おぼろ豆腐
- ・ 伊勢芋とろろ
- ・ 梅おかか
- ・ ちりめんオリーブ
- ・ 鰹佳角煮 ほか 常時5~7種

【炊き込みご飯】

- ・ かつおご飯
- ・ きのこと飯
- ・ 鳥ごぼうご飯
- ・ タケノコご飯
- ほか 季節の炊き込みご飯

価格：ご飯とセットで、イートイン¥880、テイクアウト¥680



■味噌汁専門店『美噌元』丸の内店

所在地 東京都千代田区丸の内2丁目7番2号
「KITTE丸の内」B1Fフロア “KITTE GRNCHE (キッテグランシェ)”
店舗面積 60㎡、 坪
営業時間 8:00 ~ 21:00 (日曜、祝日が20:00まで)
定休日 無休 (※施設営業に準ずる)

■JPタワー 商業ゾーン「KITTE丸の内」

「日本郵便局旧局舎を再生した98店舗が入る丸の内の新しい商業施設」

店舗面積	約9,400㎡(約2,800坪)	店舗数：98 店舗
物販	約5,000㎡(約1,500坪)	物 販：71 店舗
飲食	約4,200㎡(約1,300坪)	飲 食：27 店舗

●美噌元とは？

消化促進作用、毒素分解作用、老化防止効果など色々な効用がある味噌。
必須アミノ酸やイノシン酸といった成分を含む鰹節。具材の野菜をたっぷり入れたお味噌汁は栄養満点の日本の伝統美容食です。
そんなお味噌汁を毎日食べてキレイになって頂きたいという強い想いを込めて、「味噌汁 = 美噌汁」の『美噌元』という店名になりました。

出汁をとり、具材を煮込み、味噌を溶かす。ほっとする香りで心も体も和んできます。
そんな日常のひと時を大切に頂きたく**味噌汁専門店『美噌元』**は、お店で、ご家庭で、贈り物としていろいろな場面で“ほっ” とするお味噌汁を提案しております。

●人気商品 『美噌汁最中』

■美噌汁最中 4つのおいしさ！ 3STEPのやさしさ！

- おいしさ① 美噌汁最中 まろやか(豆腐・なめこ)
- おいしさ② 美噌汁最中 ゆったり(ほうれん草・油揚げ)
- おいしさ③ 美噌汁最中 すっきり(わかめ・油揚げ)
- おいしさ④ 美噌汁最中 マゴコロ(玉ねぎスープ)



- STEP① 作り方がやさしい … お椀の中に最中を入れて、お湯を150cc注ぐだけ！
- STEP② 風味がやさしい … 合わせみそが醸し出す、深くまろやかな味わい！
- STEP③ 見た目がやさしい … 最中に描かれた3種の笑顔。食べながら自然と笑顔に！

パーティーなどのお持たせ、結婚式の引き出物、母の日、敬老の日、内祝など様々なギフトシーンで、心のこもった贈答品としてご活用いただける逸品です。

販売：ラゾーナ川崎店 / 美噌元オンラインサイト <http://www.misogen.com/>



■味噌汁の歴史と栄養

味噌汁の歴史は古く、鎌倉時代に味噌をすりつぶして溶かした汁状の物が飲まれるようになり、これが味噌汁の原型と言われています。室町時代に入ると、庶民の食卓に上がるようになり、今でも伝わる多くの味噌料理の基本が出来上がりました。味噌汁は諺でも多く登場し、「味噌汁は医者殺し」や「みそ汁一杯三里の力」とも言われるように、古くから健康食としてとらえられてきました。

味噌は、畑の肉とも呼ばれ栄養豊富な大豆に、麴と塩を加え発酵熟成させて作ります。

味噌には、たんぱく質やビタミンが豊富に含まれているほか、抗酸化作用のあるイソフラボンや消化を促す酵素も含まれています。また発酵過程でたんぱく質がアミノ酸に分解されることで、消化吸收を助ける働きもあります。

美容効果も注目されており、味噌の主成分である遊離リノール酸は、メラニンの合成を抑制し、シミ・ソバカスを予防、美白効果が期待できます。近年では、乳がんの発生率を下げるという研究結果が発表されるなど、味噌汁は古来から伝承されてきたヘルシーフード。具材に野菜をたっぷり入れれば、栄養満点の伝統美容食の出来上がり。

味噌の栄養素

たんぱく質

ビタミンB12

ビタミンE

酵素

イソフラボン

コリン

レシチン

「味噌 = 美噌」



株式会社諸国美味

東京都港区虎ノ門4-3-13 神谷町セントラルビル10F

< 掲載時のお問合せ先 >

美噌元 フリーダイヤル : 0120-68-1060

<http://www.misogen.com>

< 取材・掲載に関するお問合せ先 >

株式会社イメージラボ

担当 : 横山

東京都港区虎ノ門4-3-13 神谷町セントラルプレイス10F

TEL : 03-5425-2455 FAX : 03-5425-2477 E-mail : c.yokoyama@imagelab.co.jp