

おいしい、たのしい味噌プロジェクト
 誌面を飛び出して、**新商品を販売します**



6月1日(火)～30日(水)
 新村こうじみそ商店で販売

タクト編集部は
 新たな挑戦を始めます

これまでタクトは、読者の皆さんにグルメやレジャー、ライフスタイルなど、さまざまな情報をお届けしてきました。しかしながら昨年からコロナウイルス感染拡大の影響を受け、先の見えない世の中になったことで、皆さんの生活に対する向き合い方や思考が変わりつつあるように感じています。そこで私たちも誌面を通して新しい企画を実施することで、これまで以上に読者の皆さんの役に立ち、気持ちがあっても明るくなる情報を提供できないかと常々考えています。そしてこの度、皆さんに新たな取り組みをお知らせする機会が来ました。



5代目新村弘之さんと
 山崎亮子さんが初タッグ

第一弾は、誌面を通して新商品を開発・発表です。協力してくれたのは、今回の味噌特集でもご紹介させていただいた『新村こうじみそ商店』の5代目新村弘之さん、レギュラーコーナーの「ものぐさキッチン」を長年担当している管理栄養士・料理研究家の山崎亮子さんです。食のプロ2人の経験と知識、アイデアがあれば、これまでなかった商品を世に送り出し、読者の皆さんに楽しんでもらえるのではないかと考えています。



富山の食材を使った
 「豚みそ」を新規開発

『新村こうじみそ商店』の味噌は、富山県産のコシヒカリやオオツル(大豆)など、地元の素材で作られていることもあり、まずは可能な限り富山の食材を使った味噌の加工品を作ろうというコンセプトを決めました。このルールをもとに山崎さんが提案してくれたのは、ご飯が止まらなくなる「豚みそ」です。4月中旬に実施した試食会には編集部

のスタッフも加わり、味付けや素材の違いを感じながら、「豚みそ」を食べ分け意見を出し合いました。食感や甘みなどのほか、パッケージや容量など商品の目指すゴールを定め、今後の開発を進めていきます。今回の誌面を通して紹介できるのはここまでで、発売については「日刊オンラインタクト」や公式インスタグラムを通して、経過の紹介もしていきます。ぜひこのコラボ新商品のおいしさを味わってください！



発売スケジュール

6/1(火)～30(水) ※期間限定

新村こうじみそ商店 (富山市堀川小泉町793-10)

1カ月間限定で、販売を行います。販売の状況やお店での様子は「日刊オンラインタクト」(takt-toyama.net)やTaktのInstagramでもご紹介する予定です。

※数量に限りがあるため、売り切れの場合はご了承ください。予約は1個からでも受付可能です。



日刊オンラインタクト
 takt-toyama.net



Instagram : ID
 onlinetakt

