

朝食で人気のおかず味噌「大葉みそ」 瓶入りで全国販売
粗く刻んだ国産の大葉と国産大豆 100%で仕込んだ味噌を使用
後を引くピリ辛な味、ご飯のお供に

創業 126 年、老舗のホテル・レストランを運営する(株)龍名館ホールディングスは、国産の大葉と味噌を混ぜ合わせたピリ辛の瓶入りのみそ加工品「龍名館特製大葉みそ」を、全国に向けて新発売します。

「龍名館特製大葉みそ」は、粗く刻んだ香り高い国産の大葉と唐辛子を、甘みの強い味噌に混ぜ合わせた“おかず味噌”です。爽やかな大葉の風味に加え、優しい辛さが後を引きます。そのままご飯に乗せるのはもちろん、おにぎりに乗せて焼いたり、野菜につけたり、料理のアクセントにしたりと、様々なアレンジが効きます。

商品は 140 グラムの瓶入りで、販売価格は税込 800 円です。発売日は本日 2025 年 2 月 3 日(月)で、販売は、「ホテル龍名館東京」の公式オンラインショップなどで行います。同ホテルの朝食ビュッフェで人気の味を、全国のご家庭で楽しめるようにします。



国産の大葉をたっぷり使用！味噌にもこだわり大葉の香りと風味も感じる仕上がりに

「龍名館特製大葉みそ」は、国産(福島県産)の大葉をたっぷりを使用しています。

大葉は、できる限り農薬や化学肥料を使わないハウス栽培のものを選定しています。その葉を粗く刻みながら、美味しく食べることでできる最大量を味噌に混ぜることで、特徴である強い香りと爽やかな風味を生かしています。

味噌は国産大豆 100%を原材料に、福島県の醸造所で作られたものを使用しています。麴をふんだんに使用した味噌は甘みが強く、赤みを帯びているのが特徴です。大葉の香りが立つように、癖の少ない大豆で作った味噌を使いながら、「大葉みそ」の仕込み時期によって大豆の産地も変えています。

甘めの味噌に唐辛子を加えることで、優しい辛さが後を引き、ご飯が進む味わいです。





「龍名館特製大葉みそ」概要

商品名	龍名館特製大葉みそ	発売日	2025年2月3日(月)
価格	税込 800 円	内容量	140 グラム
カテゴリ	みそ加工品		
原材料名	みそ(国内製造:大豆を含む)、大葉、砂糖、発酵調味料、唐辛子、和風調味料(米発酵調味料、水飴、魚介エキス、その他)(小麦・さばを含む)、食用油(大豆油、なたね油)／調味料(アミノ酸等)		
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存のうえ、開封後はなるべく冷蔵庫に保管してください。		
栄養成分表示	(100g あたり)エネルギー 223kcal、たんぱく質 7.9g、脂質 3.6g、炭水化物 39.7g、食塩相当量 6.1g		
アレルギー	小麦、大豆、さば		
製造元	有限会社秋吉農園	販売元	株式会社龍名館
形状	瓶	賞味期限	製造日から約 6 カ月
販売場所	「ホテル龍名館東京」公式オンラインショップ : https://hrt.theshop.jp/ ホテル龍名館東京 15F ロビー(東京都中央区八重洲 1-3-22) ホテル龍名館東京 15F レストラン「花ごよみ東京」(東京都中央区八重洲 1-3-22)		
問い合わせ	花ごよみ東京 TEL 03-3271-1135		

<ご参考資料:ホテルと和食店 概要>

世界で評価されるスモールラグジュアリーホテル

ミシュラン 9 年連続で星獲得、海外評価で殿堂入り

東京駅すぐ近くの、知る人ぞ知る「ホテル龍名館東京」について

「ホテル龍名館東京」(東京都中央区八重洲 1)は、東京駅が目の前(徒歩 3 分)の好立地に建つ、15 階建て、135 室のスモールラグジュアリーホテルです。

館内は、和・洋が融合した気品のある優美なしつらえが特長です。

ビジネスはもとより旅行の拠点としても多くご利用いただいています。

2009 年の開業直後からこれまでに、ミシュランガイドで 9 年連続(2012~2020 年)の二ツ星(パビリオン)を獲得しているほか、日経トレンド「2012 年ホテルランキング」のビジネスクラス部類で全国 1 位となるなど、高い評価を得ています。



※過去の受賞歴 : <https://www.ryumeikan-tokyo.jp/prizes/awards/>

120 年以上に渡り受け継がれる職人技で会席料理を提供、本格日本料理「花ごよみ東京」

ホテル 15 階の和食店「花ごよみ東京」では、創業以来 120 年以上に渡り受け継がれている老舗の伝統技法による、本格的な会席料理などの日本料理が人気です。ご宿泊客はもちろん、一般のお客様もご利用いただけます。

朝食は、国内外のラグジュアリーホテルを知り尽くし、第一線で活躍するホテルジャーナリストが絶賛するビュッフェで、お客様のお出かけ気分を軽やかにします。



モダンな店内で、“本格和食”を東京産の食材 & ビュッフェ形式でいただける朝食が人気。
ランチではミニビュッフェも提供

「ホテル龍名館東京」概要

施設名	ホテル龍名館東京	開業日	2009年6月1日
住所	東京都中央区八重洲 1-3-22	交通	JR 東京駅八重洲北口から徒歩 3 分
客室	シングルルーム、ツインルーム、スイート等 12 種類の客室をご用意		
客室数	客室 135 室、レストラン 2 軒	宿泊料金	24,000 円～
電話	03-3271-0971	ホームページ	https://www.ryumeikan-tokyo.jp/

本件に関する報道各位からのお問い合わせ

(株)龍名館 広報担当 渡邊、山口

tel:050-3668-9894 mail:pr@ryumeikan.co.jp

or 広報事務局(Clover PR 内) 飯島、根岸、澤本

tel:03-6452-5220 mail:ryumeikan-pr@cloverpr.net

本資料に使用している画像について

下記 URL にアップロードしています。必要に応じてお使いくださいませ

<https://x.gd/du3Uy>