

## 「味噌ポタージュ」専門店京都にオープン 健康訴求で新感覚味噌汁提案

新感覚な味噌汁を提案する「素直な力」は「味噌ポタージュ」テイクアウトショップ「MISO POTA」専門店を 30 日、京都に第 1 号店としてオープンさせる。オープンに先立って 18 日、都内で行われたメディア向け試食イベントを開催。



床 美幸社長は「味噌汁を飲んで健康な人を増やしたい。京都から日本、世界の人の心と体を温めたい。健康的なファストフード概念を醸成し、日本古来のソウルフードである味噌汁を 100 年先まで残したい。今回は味噌汁を越えた味噌汁ができた」と語った。メニュー開発を担当したリバースプロジェクト社の新納平太氏がメニュー内容を説明。九州産の麦味噌を使用した豆腐の味噌汁やピーツと八丁味噌を使用したパンに合うタイプなど 6 アイテムを展開する。付け合せにマッチする米粉クロワッサン、玄米トーストなどの販売も予定。予定価格はみそポタ（190ml カップ）は税別 490 円。すべて、素材と味噌のみの味わいで新感覚の“みそポタ”は 20～40 代の感度や美容・健康意識が高い女性をターゲットとし、第 1 号店の京都から発信していく。近い将来は首都圏での店舗展開や流通とのコラボも視野に入れる。