あなたが感じた

「国産信州こうじみそ」

の魅力を投稿しよう!!

♪国産素材でつくる味噌のおいしさの秘密を学ぼう♪

結果発表



☆「国産信州こうじみそ」の美味しさのこだわり☆

『国産信州こうじみそ』の魅力を投稿しよう!! キャンペーンにたくさの ご応募ありがとうございました。結果を皆さんから頂いたお声とともに 発表させていたします♪



国産原料素材のみ使用

日本国内で生産している素材のみを使用。特に国産大豆は、貴重品です。 日本人は昔から大豆を食べているのに、その自給率は全体でわずか 7%、 食用に限っても 25% (出展:農林水産省 HP より) しかありません。 この貴重な国内産大豆を贅沢に使用した味噌です。



国産原料素材のみなので安心して食べられそう戸

日本の農家を元気にしたい!





無添加の味噌

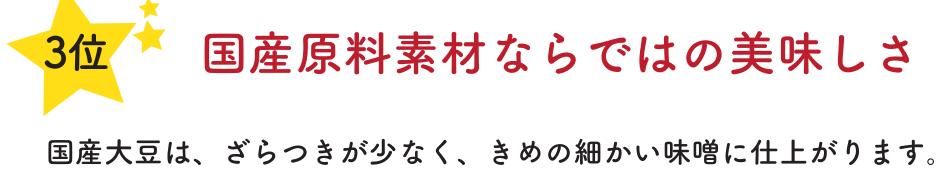
素材の美味しさをそのまま楽しんでいただきたいから、余計なものは加えずに作っています。



子どもと一緒に食べるので無添加だと嬉しい!!

ひかり味噌の無添加系は美味しいし、信頼してます!!





国産原料素材ならではの美味しさ

また一般的に国産大豆はタンパク質含有量が多いので、発酵することで豊かな旨味が

生まれるのが特徴です。一方の国産米には、甘味に分解されやすい種類のでんぷんが多く 含まれています。素材由来のしっかりした旨味とまろやかな味わいに仕上がります。

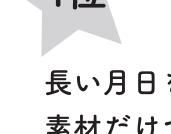


国産原料素材のみで、まろやかな美味しさがいいです♪

6ヵ月以上の長期熟成

国産大豆できめ細かく、旨味の多い味噌に仕上がってます。





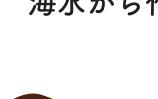
長い月日をかけて熟成しています。 素材だけでなく、製法にもこだわることで、おいしく仕上げています。

発酵が長いほど、味わいが深い。

長く熟成させた味噌は、それだけ発酵が進んでいますので、旨味があるのが特徴です。

信頼できるひかり味噌さんが管理された熟成味噌だから。

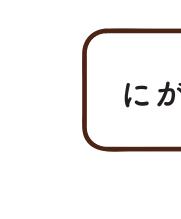




使用している国産塩は、海水塩を平釜炊きにして作ったものを使用しています。 海水から作っているので、旨味がありまろやかな塩味が特徴です。

にがり塩のまろやかな塩味

にがり塩使用との事でやわらかな塩味と健康効果に期待。



●商品について

にがり塩のまろやかな塩味でどんなお料理にも合う!

全てに共通した理由として、「安心」、「安全」、「美味しい」というお声を数多くいただき ました。ひかり味噌では「おいしさ、安心、安全を徹底追及した食の提供に努めること」を

ミッションとして掲げています。 これからも皆さんの健やかな食生活に貢献できるよう、安心安全でおいしい商品づくりに

取り組んでいまいりますので、よろしくお願いします。

国産大豆、国産米、国産にがり塩を使い、自然のおいしさをそのまま生かしてつくった 無添加の信州こうじ味噌です。6か月以上長期低温にて熟成することにより、赤みが 増すのを抑え、芳醇な香りとうま味に仕上げています。





etc.

HIKARI NISO

・ひかり味噌公式通販サイト Amazon

- ・ヨドバシカメラドットコム(1個から注文可)

