

# オンラインイベント 『つける味噌』ランチ会を開催しました！



3月16日（水）にオンラインイベント、『つける味噌』ランチ会を開催しました！  
お忙しい中ご参加いただきました皆さん、本当にありがとうございました。  
ご参加いただいたアンバサダーの皆さんには、事前に『つける味噌』に何をつけたらおいしいか  
オススメの料理を考えていただき、ランチ会でご紹介頂きました。  
イベントの様子を一部ご紹介させていただきます！  
マイページ上に動画リンクを貼っていますので、今回ご参加できなかった方は是非ご覧くださいね。

## 01 ひかり味噌メンバーの自己紹介

まずはひかり味噌メンバーのオススメの組み合わせと、紹介をしました。もちろん、今回もひかり味噌社員お揃いの味噌色Tシャツで参加しました♪

おなじみの？  
味噌色Tシャツ長袖になりました♪



中に  
着ています！

## 02 ランチ会スタート

さっそく、ランチ会スタートです！  
みんなで「いただきます♪」



## 03 オススメの組み合わせを聞きました



アミママさん

鳥ささみ × 大葉 × **梅**

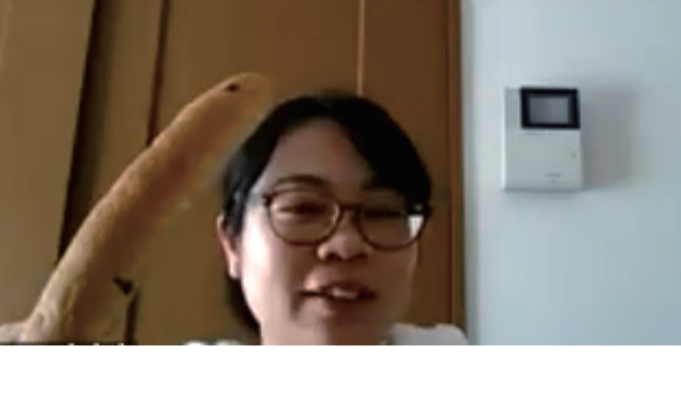
鳥ささみを大葉で巻きフライパンで焼きました！



あこ with ラッキーさん

鶏ハム × **麻辣**

『ピリ辛麻辣』と『さっぱり梅』、どちらも鶏ハムにもきゅうりにもゆで卵にもたっぷり合っ、美味しくいただきました！



ひつじじさん

チョコチップパン × **梅**

チョコチップパンと梅、甘じょっぱくなって美味しいんです♪



みいさん

納豆 × 生卵 × うどん × **麻辣**

子供たちが休みの日に自分たちでも作れるように考えてみました。美味しかったので、食べ終わっちゃいました！  
パンとチーズと梅も美味しいです♪

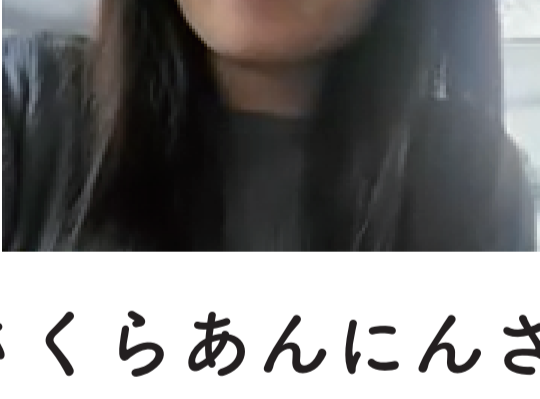
## 04 開発・製造のこだわり

ひかり味噌の開発・製造の担当者より商品のこだわりについてスライドや動画を交えてアンバサダーの皆さんに聞いていただきました。

### 開発のこだわり

- ★ポイント1  
味噌の新しい顔を知ってもら  
薬味のような万能調味料です。
- ★ポイント2  
うま味調味料不使用。素材の美味しさだけで味を構成しています。
- ★ポイント3  
添加物はアルコールのみ(酒です)。

HIKARI MISO



さくらあんにんさん

アルコール、お酒は、添加物になるんですね。余計なものはいっていないのが嬉しいですね。

### 製造のこだわり

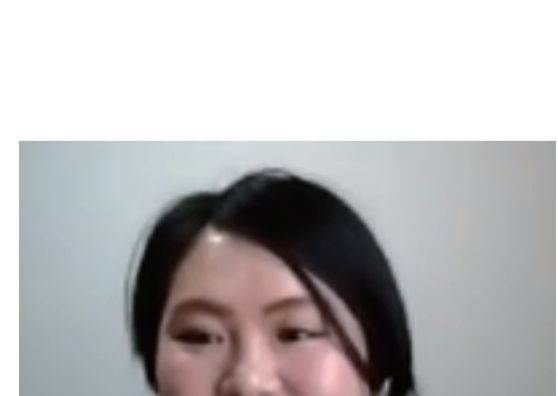
- ★ポイント1  
余計なものは入れない
- ★ポイント2  
ゆっくりじっくり混ぜたことで、形状も残って風味が生きています。
- ★ポイント3  
均一に混ぜるように、手間を惜しまない

こだわりの製造現場を動画でご覧ください！

HIKARI MISO



すごい！ここまで手をかけてくださった製品が今私の手元にあるんですね。感慨深い。



eさん

## 04 最後にみんなで

楽しい時間はあっという間！色々な組み合わせをご用意いただき、私たちが『おいそー』『試してみたい！』の連続でした。本当にありがとうございました♪最後に全員で記念写真をパチリ♪。またお目にかかれる日を楽しみにしています。



ありがとうございました！