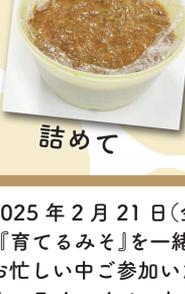


『育てる味噌』 と一緒に詰替えよう会 2025



2025年2月21日(金)にオンラインイベント、「『育てるみそ』と一緒に詰替えよう会開催しました！
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。
オンラインイベントで皆さんが『育てる味噌』を詰め替えた様子を一部ご紹介させていただきます。

01 ひかり味噌メンバーの自己紹介

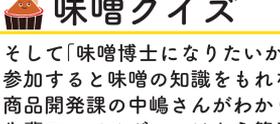
まずはひかり味噌メンバーの自己紹介。
そして、今回もちろん味噌色Tシャツです♪



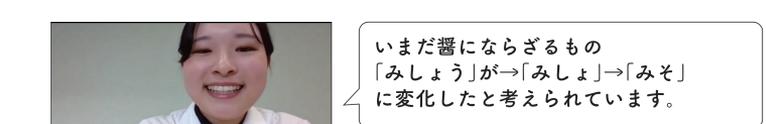
おなじみのおそろいのTシャツで参加です！

02 会社紹介

大事なことなので、毎回言わせてください。ひかり味噌ってこんな会社です。



1936年創業の長野県の味噌メーカーです。
特徴は
★無添加(大豆・米・塩だけ)
★オーガニック
★海外輸出



03 味噌クイズ

そして「味噌博士になりたいかー」の掛け声で始まりました味噌クイズ！
参加すると味噌の知識をもれなくプレゼントしております😊
商品開発課の中嶋さんがわかりやすく解説してくれました。
先輩アンバサダーにはもう簡単ですね♪



いまだ醬にならざるもの「みしょう」が→「みしょ」→「みそ」に変化したと考えられています。



Q 味噌をつくるために必要な原料はなんでしょう？



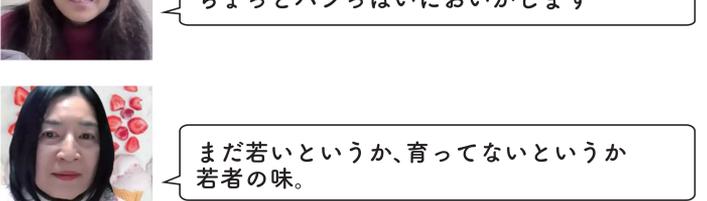
大豆と塩と水

あと一つ原料があります、何でしょう？



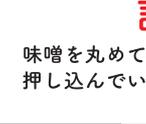
お米です！

正解です！！！！



04 味噌の詰め替えをしよう！

さて、メインの詰替え作業になります。まずはどんな味や香りがするか確認してみましょう！



ちょっとパンっぽいにおいします



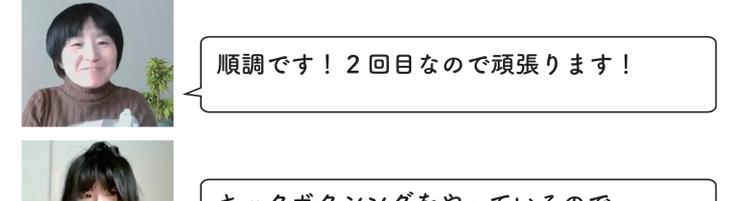
まだ若いというか、育ててないというか若者の味。



塩辛みたいな、ご飯に合いそうで、おいしいです

詰替えてみましょう！

味噌を丸めて樽の中に投げ入れて、手で空気がぬけるように押し込んでいきます。



調子はどうですか？



順調です！2回目なので頑張ります！



キックボクシングをやっているので、グリグリ頑張ってます！

ご質問もいただきました



今朝、うっかり納豆を食べてしまったのですが…お味噌大丈夫でしょうか？不味くなると聞いたのですが

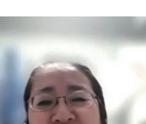


良い質問ですね。大丈夫です！味噌の麹菌は納豆より強いので大丈夫なんです！

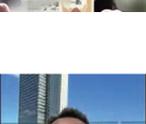
05 名前をつけて唱えよう！

詰替え終わったら、名前をつけてあの呪文を唱えますよー

どんな名前をつけましたか？



ミモザの花が近くで満開でひかり味噌さんの黄色だったので「ミモザの風」です



巳の味噌で、「巳味(みみちゃん)」です。



「光醬(こうじゃん)」です。中国語を勉強していて「ひかりちゃん」という意味です



「みそとしりん」です。

**皆さん素敵な名前ありがとうございます！
それであの呪文を「おいしくなーれ♪」**



06 育てる味噌、育て方のポイントは？

Q. 食べごろはいつ??

A. だいたい、『こだわってます』の色が目安です。



Q. これはカビ???

A. チロシンです。アミノ酸の結晶です。食べられます。



Q. 美味しく育てるコツは？

A. 置き場が重要！室内の直射日光の当たらない場所、エアコン等の暖房の熱が当たらない場所で保管してください。



07 記念撮影

最後は皆さんで記念撮影です！
今後どのように味噌が変化していくかとても楽しみです！
『おいしくなーれ』と願いながら一緒に楽しみましょう♪



たくさんのご参加ありがとうございました