

新商品『七味みそ汁 八幡屋礒五郎』を オンラインランチで楽しもう会 を開催しました！



2025年5月12日(月)にオンラインイベント『七味みそ汁 八幡屋礒五郎をオンラインランチで楽しもう会』を開催しました。

当日は八幡屋礒五郎さんと一緒に『七味みそ汁 八幡屋礒五』と『七味』のテイスティング等を楽しみました。

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の様子を一部ご紹介させていただきます。

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から。

今回のメンバーはこちらの4人です！



おなじみの味噌色Tシャツで参加です！

「七味みそ汁八幡屋礒五郎」をみんなで食べよう！

お腹もすいてしまうので、さっそく「七味みそ汁 八幡屋礒五郎」をみんなで味わってみました！

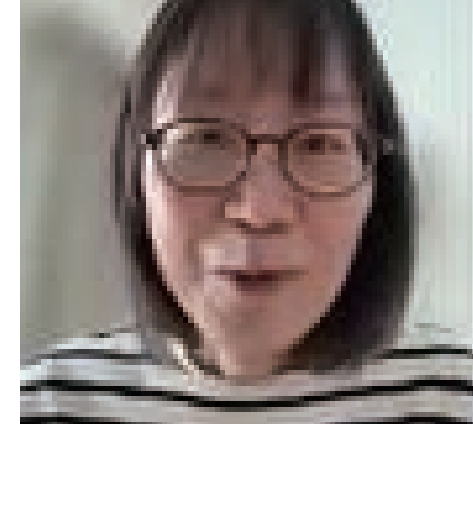
今回は『七味みそ汁 八幡屋礒五郎 カップ』をご用意しました。

カップには七味の小袋が2個入っているので、

お好みで量の調整が可能です。



皆さんに感想を聞いてみました！



辛いのはそこまで得意ではないんですけど、七味の辛さは好きでみそ汁にあってます！



お味噌がすごく甘い感じで、その上に辛さがきてすごくおいしくて、普段なら七味をもう1個入れたところですが、様子を見ながら食べてます。

『七味みそ汁八幡屋礒五郎』開発時のこだわりは？

七味みそ汁 八幡屋礒五郎はこんな商品！

①七味唐辛子と合うこだわりの味噌

②厳選されたシンプルな具材

③新鮮な七味の風味が味わえる



七味の風味を一番活かせるように、小袋で別添にして最後に振りかけるスタイルにしました。

デザインは、赤を基調としたデザインで、何度も印刷会社と色の確認・修正を繰り返し、七味缶が映えつつ、大人のみそ汁にふさわしい色合いに仕上げております。



みんなで学ぼう！「八幡屋礒五郎の七味の世界」

今回は八幡屋礒五郎さんを特別ゲストとしてお迎えし、歴史や七味について語っていただきました。

根元 八幡屋礒五郎
YAWATAYA ISOGORO

はじめまして！
やわたやいそごろう
八幡屋礒五郎 です。

八幡屋礒五郎の7つの素材

1.唐辛子
七味の命とも言える。焙煎する事で香味と風味が増す。

商品

八幡屋礒五郎ってどんな会社？
◎七味唐からしの製造・販売

スパイス スイーツ コスメ



私たちは七味とがらしの製造と販売を行っています。本拠地は長野市の善光寺の門前で販売をしています。

皆さん七味缶を見たことはありますか？



目指せ七味マスター！テイスティングクイズ

さらに、七味のテイスティングクイズも開催しましたよ！

七味の小袋に①～④の番号のシールを貼ってある七味をご用意し、クイズに答えていただきました。

2問目

どこか異国を感じさせる香りとスパイシーな風味。カレーにかけたくなる七味はどれでしょう？

ちょっぴり舐めてみましょう

正解は①番

七味ガラムマサラです！



①番
カレーの香りがしました！



3問目

ラーメンやチャーハンとの相性抜群！コショウやオニオンが効いた七味はどれでしょう？

ちょっぴり舐めてみましょう

正解は③番

ラーメン七味です！

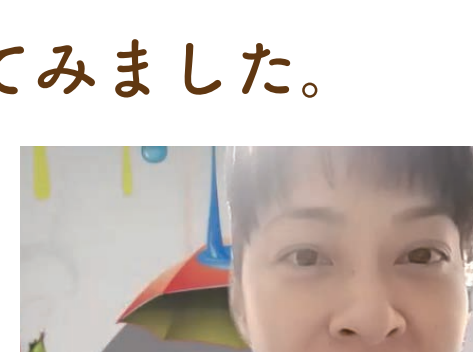


③番です！

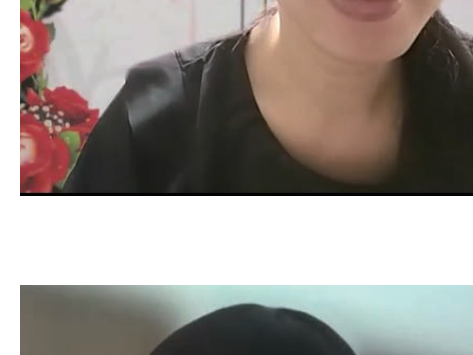


お気に入りの七味は？

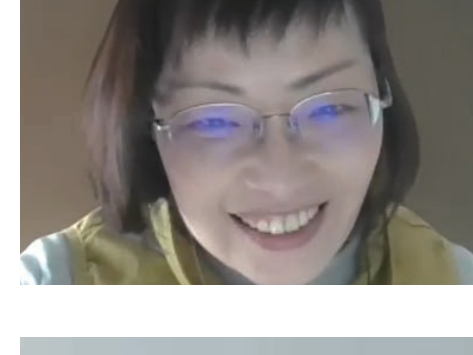
4種類のテイスティングをしていただいたので、皆さんにお気に入りの七味をきいてみました。



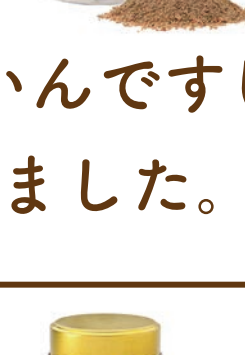
③番のラーメン七味
ポテトチップスにかけて食べたいと思いました。



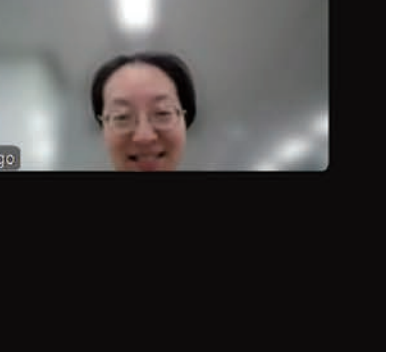
③番のラーメン七味
ラーメンに胡椒をかけて食べることが多いんですけど、七味の辛さもいいなと思いながら食べました。



④番のゆず七味
今のこれから、冷や奴とかいいな—と思いました。



最後にみんなで記念撮影です



たくさんのご参加ありがとうございました！