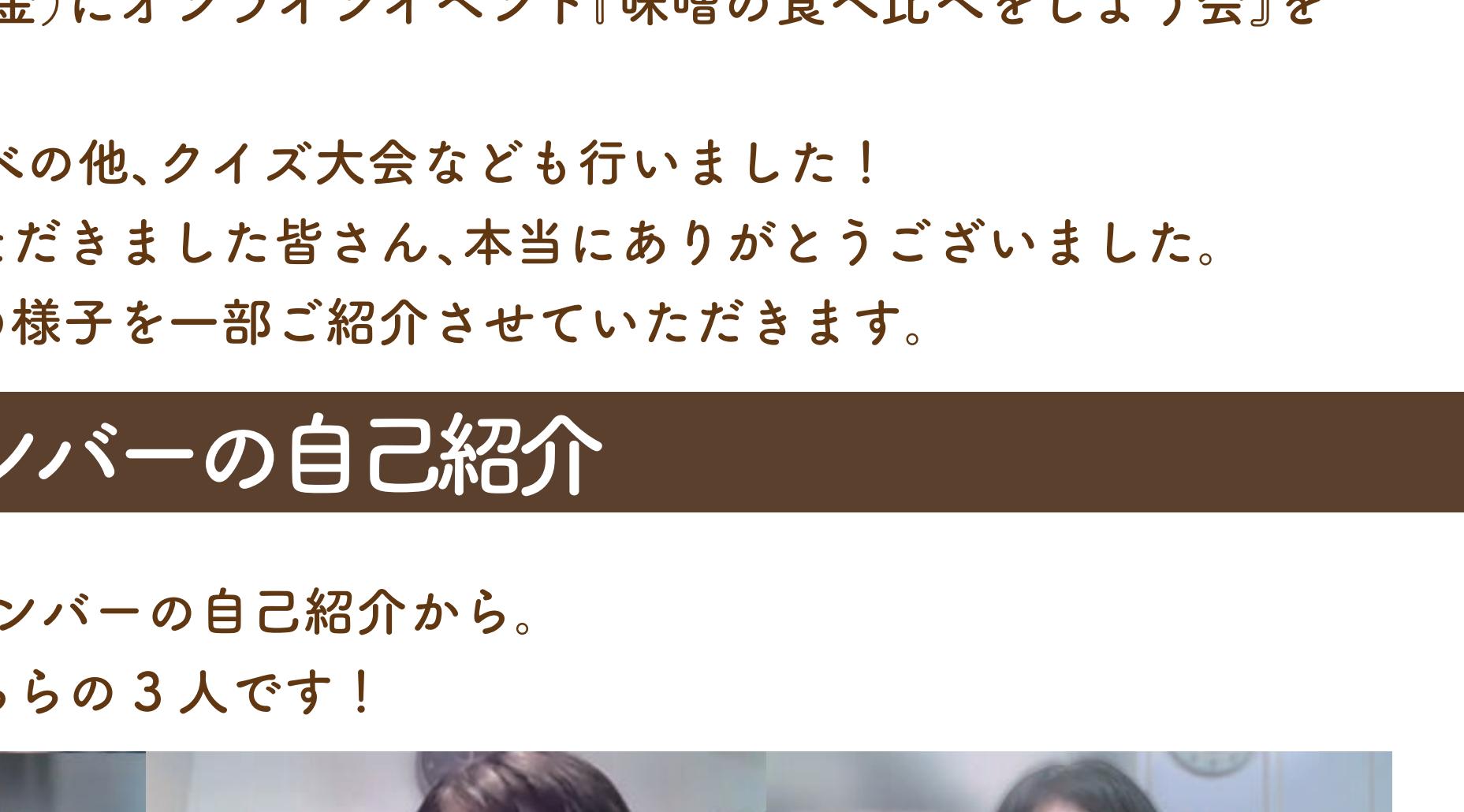
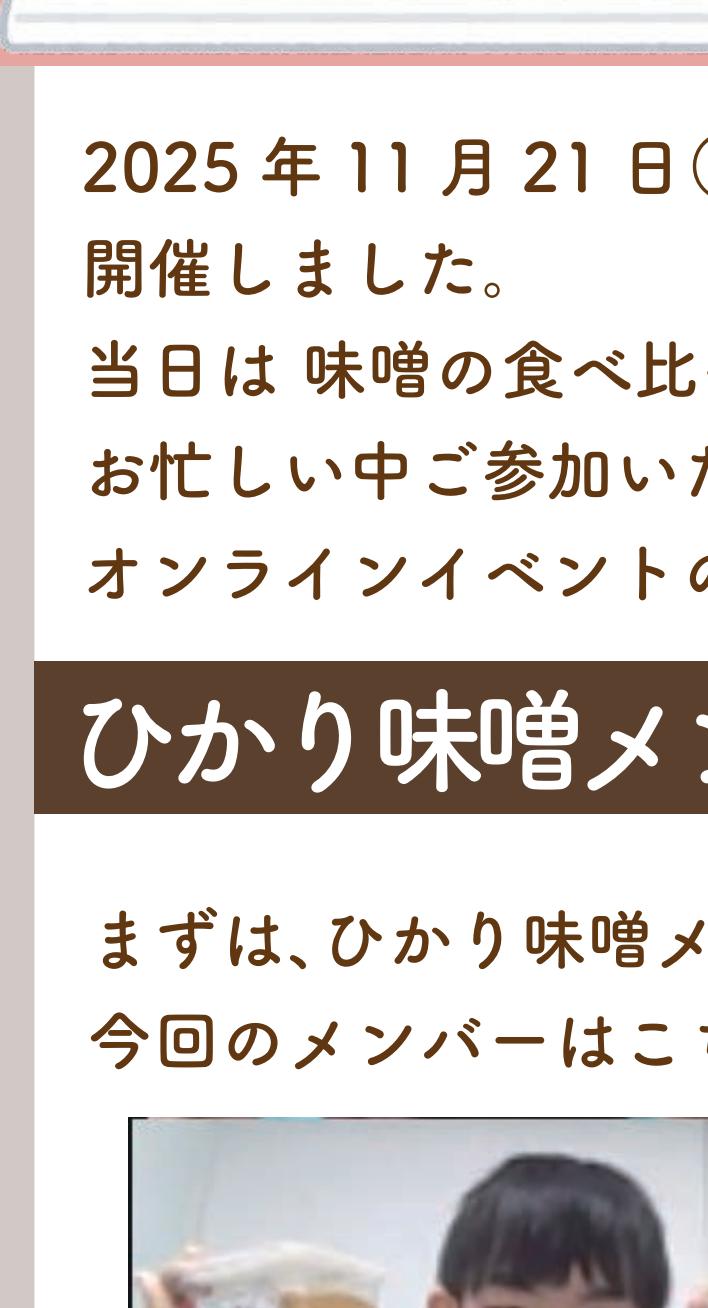


# 『大寒仕込み味噌 漢』発売記念 味噌の食べ比べをしよう会 を開催しました！



2025年11月21日(金)にオンラインイベント『味噌の食べ比べをしよう会』を開催しました。

当日は味噌の食べ比べの他、クイズ大会なども行いました！

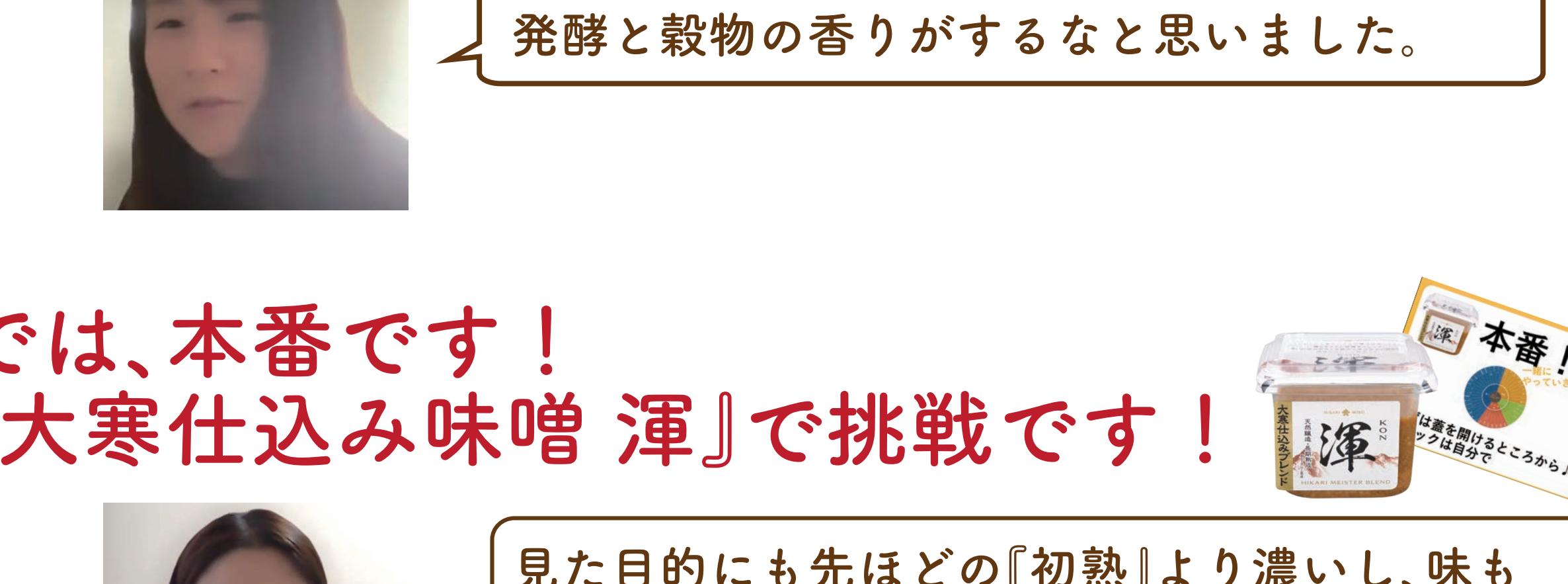
お忙しい中ご参加いただきました皆さん、本当にありがとうございました。

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3人です！



もちろん味噌色Tシャツで参加です！

## 味噌の食べ比べをしよう！

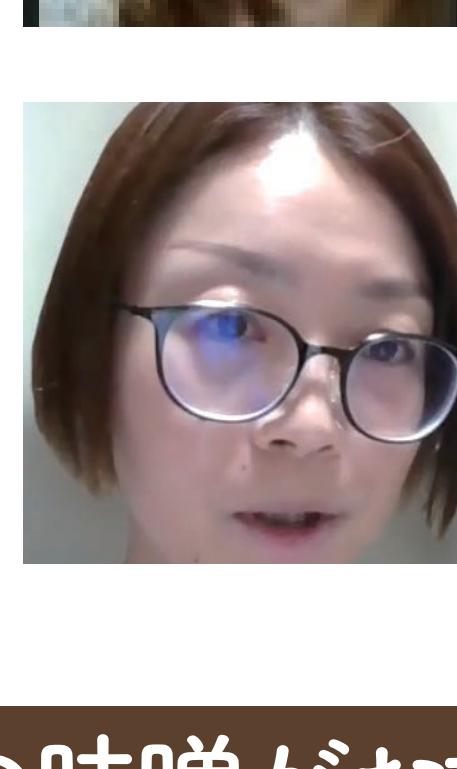
さっそく「味噌の食べ比べ」です！

ひかり味噌オリジナルの「フレーバーホイール」を使いながら、3つの味噌を食べ比べました。



まずはみんなで練習です。

『2025年味噌ヌーボー 初熟(はつなり)』



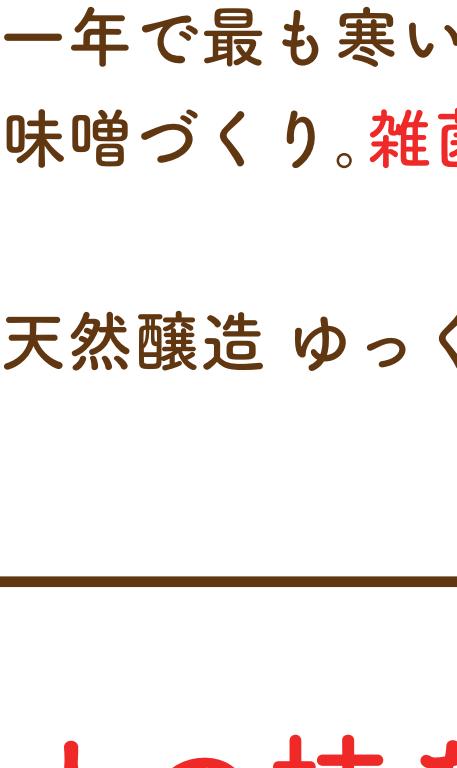
→ 醤油のような香りがしました。



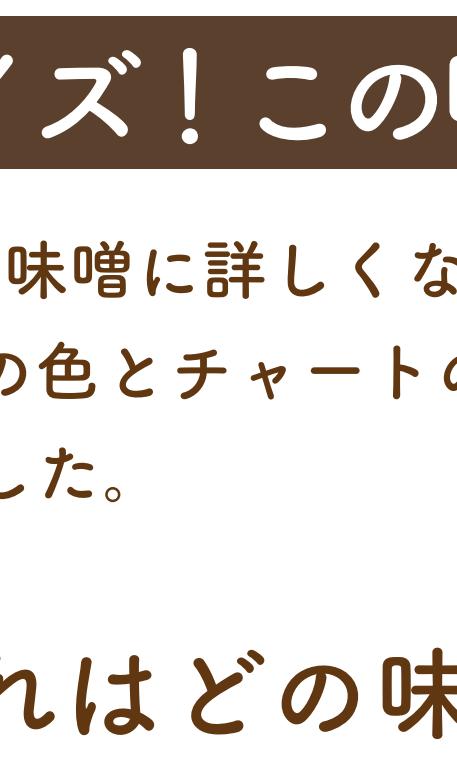
→ 発酵と穀物の香りがするなと思いました。

では、本番です！

『大寒仕込み味噌 漢』で挑戦です！



→ 見た目的にも先ほどの『初熟』より濃いし、味も塩味がガツンときたかなと思います。渋みやコクもちょっとあったかなと感じました。



→ 香りが『初熟』よりも醤油感が強いなと思ったのと、酒粕のような発酵の独特なにおいがして、塩味が強くてお味噌！っていうのをすごく感じました。

## どの味噌がお好みでしたか？



『CRAFT MISO 生糀』です。  
粒感が感じられて、いつも食べてるお味噌と違ってフレッシュな感じがしたので、そのままお野菜なんかにつけて食べたいなと思いました。

## 『大寒仕込み』ってなに？？

こだわりの大寒仕込み天然醸造味噌の中から選りすぐりの味噌を数種ブレンドした新商品の『大寒仕込み味噌 漢』。

そもそも大寒仕込みって？動画を見ながら大寒仕込みについてお話しさせていただきました。

★前年の秋に収穫した新穀大豆と米を原料とする特別な仕込み。高級品！



★一年で最も寒い季節に行う伝統的な味噌づくり。雑菌が少ない！

★天然醸造 ゆっくりと時間をかけて熟成つまり、美味しい！

## 職人の技を継承する年に一度の伝統行事

### クイズ！この味噌どれだ！？

さあ、味噌に詳しくなってきたところで、クイズに挑戦です！

味噌の色とチャートの特徴を参考に食べ比べをした中のどの味噌なのか考えてもらいました。

これはどの味噌？



→ クラフトみそですか？ 正解

正解は

『CRAFT MISO 生糀』です！

では、皆さんにもクイズです。この味噌は？



正解は。。。

ひかり味噌アンバサダー公式キャラクターの『みそ子』です！！ぜひ覚えてくださいね♪

## 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！