

# 2023年秋冬 新商品発表会レポート

減塩味噌

## 『塩分ハーフ』



YouTubeなどで人気の料理家  
「ぐっち夫婦」の Tatsuya さんも登場



## 2023年秋冬新商品発表会を開催

7月26日に「2023年秋冬新商品発表会」を都内で開催いたしました。発表会ではYouTubeなどで人気の料理家「ぐっち夫婦」の Tatsuya さんも登場！減塩味噌『塩分ハーフ』を使ったオリジナルレシピの紹介をしていただきました。



## 発表



ひかり味噌 代表取締役社長 林善博

冒頭、ひかり味噌 代表取締役社長 林善博より、今後の事業展開について説明しました。



ひかり味噌 取締役  
コーポレートマーケティング本部長 林恭子

続いて、ひかり味噌 取締役 コーポレートマーケティング本部長 林恭子より新商品 減塩味噌『塩分ハーフ』について説明しました。「味噌をもっと楽しんでほしいという想いを込めて、商品を企画しました。」

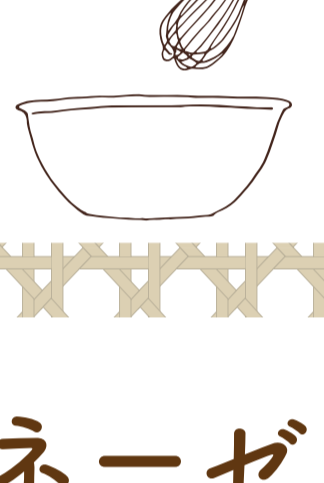
## 新商品 減塩味噌『塩分ハーフ』をつかったライブキッチン

Tatsuya さんによる、ライブキッチンイベントを開催。実際に減塩味噌『塩分ハーフ』を使った料理を作っていました。



### Menu

- ・味噌ボロネーゼ
- ・味噌から揚げ
- ・味噌と黒豆の  
パウンドケーキ



## 味噌ボロネーゼ



旨みと香り、コクのある味噌ソース

ひき肉と玉ねぎ、香味野菜などを炒め合わせ、トマト缶と味噌を合わせてボロネーゼソースを作り、茹でたパスタと合わせて仕上げました。味噌を使うことで、旨みと香りののったコクのあるソースに仕上がっています。



## 味噌から揚げ



味噌漬け肉で、ジューシー＆コク深

ひと口大に切った鶏肉を味噌などの合わせ調味料で漬け込んでから、揚げています。味噌を使うことで、ジューシーでコク深い味わいが楽しめます



## 味噌と黒豆のパウンドケーキ



味噌香る大人のしっとりパウンド

バターや、卵、きび砂糖に、味噌を合わせ、黒豆を入れた生地をパウンド型に入れ、オーブンで焼きあげました。塩分がおだやかな味噌なので、スイーツとも相性がよく、香りよくしっとり仕上がっています。



## できあがり♪



試食しながらご夫婦のコメント入り調理動画もご覧いただきました。



皆さんこんにちは、ぐっち夫婦です

## フォトセッション



ありがとうございました