

訪日外国人観光客向けに『日本の味噌』、『日本の味噌汁』が2月1日新発売

～ 日本の“和”を感じるパッケージと外国人好みの味でお土産に最適 ～

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博)は、近年、ますます増加が見られる訪日外国人観光客に向けた商品として、『日本の味噌』と『日本の味噌汁』を、2016年2月1日(月)から全国の総合スーパーやドラッグストアなどで発売いたします。



■日本をイメージするパッケージデザインを採用、お土産にもオススメ

食がもたらす「健康」への関心の高まりや昨今の世界的な和食ブームを受け、日本の伝統的な発酵食品である味噌は「MISO」として世界中で認知が広がっています。また、訪日外国人観光客の関心がある体験は「日本食を食べる」が最多※となり、実際にみそ汁を食べる機会も増えていると推測できます。

このような状況を受けて、訪日外国人観光客に向けた味噌の新しい需要創出のため、『日本の味噌』と『日本の味噌汁』を発売いたします。パッケージには世界文化遺産でもある富士山や、役者絵・美人絵、そして桜など、日本を強くイメージさせるデザインを採用し、また日本語、英語、中国語の3カ国語表記にするなど、お土産として手に取りやすい工夫をいたしました。

※ 国土交通省 観光庁「訪日外国人の消費動向」平成27年10-12月期調査より

■外国人観光客の好みに合わせた味わい

『日本の味噌』は、すっきりとした味わいが特長の米こし味噌で、みそ汁から味噌を使った料理まで幅広くお使いいただけます。味噌が初めてという方でも使い切れるよう、400gのガジェットを採用しました。また『日本の味噌汁』は、やさしい甘みとコクのある味わいが特長で、化学調味料無添加の即席みそ汁。具材は定番のわかめとねぎ、そしてそのほんのりとした甘さと食感から外国人に人気の高い油揚げを加えた3種で、気軽にお試しいただける3食入りとしました。

- ひかり味噌株式会社ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>
- 『日本の味噌』商品情報ページ <http://www.hikarimiso.co.jp/products/miso/nihon>
- 『日本の味噌汁』商品情報ページ <http://www.hikarimiso.co.jp/products/instant/paste-nihon>

■新商品概要

商品名	容量	参考小売価格	商品特長
 <p data-bbox="338 853 472 882">日本の味噌</p>	400g	オープン価格	すっきりとした味わいが特長の米こし味噌。みそ汁から味噌を使った料理まで幅広くお使いいただけます。
 <p data-bbox="325 1310 485 1339">日本の味噌汁</p>	3食入り	オープン価格	やさしい甘みとコクのある味わいが特長で、化学調味料無添加の即席みそ汁。具材は定番のわかめとねぎ、そしてそのほんのりとした甘さと食感から外国人に人気の高い油揚げを加えた3種。

<本件に関するお問い合わせ先>
 ひかり味噌株式会社 広報室 日下部・澤口
 TEL:03-5940-8848/FAX:03-5940-7791
 ひかり味噌ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>

ひかり味噌広報事務局 株式会社プラップジャパン 三原・井出・山口
 TEL:03-4580-9104/FAX:03-4580-9130
 東京都港区赤坂 1-12-32 アーク森ビル 33階