

**有機みそシェア No.1<sup>(※1)</sup>のひかり味噌、オーガニックハウスとコラボレーション！**  
～霞が関店・新宿三井ビル店にて、夏野菜の具たくさん味噌汁を限定販売～

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、以下当社)は、オーガニック食材を使ったデリ&カフェを展開する「オーガニックハウス」とコラボレーションし、有機みそ売れ筋 No.1<sup>(※2)</sup>「こだわってます」シリーズの減塩タイプを使った「夏野菜の具たくさん味噌汁」を、オーガニックハウスの霞が関店・新宿三井ビル店にて限定販売いたします。



**■オーガニックをより身近に！毎日の健やかな食生活をサポート**

当社は、自然由来の伝統食品である味噌を、おいしさを維持しながら安心安全に消費者の皆さまにご提供したいという思いから、日本における有機認証制度が確立される前から、29年間にわたりオーガニック味噌に取り組んでいます。取り組み開始以来、販売数量は堅調に推移し、昨年のオーガニック味噌販売数量における当社商品の割合は約70%<sup>※1</sup>となり、圧倒的なシェアを確立しています。

昨今の食の安全性への関心や健康志向への高まり、サステナビリティへの関心を背景に、店頭でのオーガニックコーナーの設置や大手流通業による専門店の開業など、オーガニック食品への需要は拡大傾向にあります。そのような中、オーガニック味噌のおいしさをご家庭でお楽しみいただくだけでなく、中食、外食でも手軽にお楽しみいただきたいと考え、デリ&カフェを展開するオーガニックハウスとのコラボレーションに至りました。

**■オーガニックの新鮮野菜と味噌。素材のうま味を生かした、カラダにやさしい一杯**

このたびオーガニックハウスにて販売する「夏野菜の具たくさん味噌汁」は、減塩タイプのオーガニック味噌とオーガニック野菜をふんだんに使ったカラダにやさしい味噌汁です。味噌は、『こだわってます 減塩』を使用。その特長である塩分の低さを感じさせないしっかりとした味噌の豊かな風味と、オーガニックハウスの自社農場と全国の有機農家から仕入れた旬の夏野菜のうま味を閉じ込めた、素材のおいしさを存分に味わえる一杯となっています。アクセントに加えたゴマのコクと香り、夏野菜の鮮やかな彩りとさまざまな食感もお楽しみいただけます。

## ■「夏野菜の具たくさん味噌汁」販売概要



商品名：夏野菜の具たくさん味噌汁  
 販売期間：7月3日(月)～31日(月) 1カ月間  
 販売価格：150円(税込)  
 販売店舗：オーガニックハウス  
 霞が関店、新宿三井ビル店



## ●オーガニックハウス 紹介

毎日の食卓に気軽に“オーガニック”を取り入れていただけるよう、親しみやすく優しい味付けの惣菜を多彩にご用意しております。旬の素材をたっぷり使ったサラダや惣菜からお好きなものをお取りいただく量り売りスタイル。店頭ではヘルシーなお弁当も販売しております。一人でも多くの人に、オーガニックの魅力を知ってもらいたいから。皆様の第二のキッチンとして、オーガニックの食をお届けいたします。( <http://www.e-organichouse.com/> )

## ■「こだわってます」シリーズ

商品	容量	参考小売価格 (税別)	商品特長
 こだわってます	750g/ 500g	700円/ 600円	有機 JAS 認定された有機栽培大豆と有機栽培米を原料としました。添加物や保存料を一切使用せず、じっくり熟成させた味噌本来のおいしさを味わえる赤系の糀味噌です。
 こだわってます 減塩	750g/ 500g	700円/ 600円	ロングセラーの有機味噌、『こだわってます』に比べ、塩分を 25%カット。しっかりとしたうま味と香りをそのままに、塩分の低さを感じさせない豊かな味わいと熟成感を存分に味わっていただけます。

※1 日刊経済通信社調べ 有機みその販売数量  
 ※2 2016年1月～12月 KSP-POS を基に当社集計

<本件に関するお問い合わせ先>  
 ひかり味噌 PR 事務局 (アンティル内) 畑、佐藤、稲留  
 TEL : 03-6825-3020 / FAX : 03-6685-5266  
 メール : [hikarimiso-pr@vectorinc.co.jp](mailto:hikarimiso-pr@vectorinc.co.jp)  
 ひかり味噌ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>