

**予約が取れない名店「賛否両論」店主 笠原将弘氏考案
『無添加 円熟こうじみそ』の絶品家庭料理レシピ本無料配布スタート**
～ みそ汁だけじゃない！味噌を使ったおいしい&簡単レシピが満載 ～

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、人気和食料理人笠原将弘氏が考案した、『無添加 円熟こうじみそ』を使った絶品家庭料理レシピを掲載した限定レシピ本を制作し、首都圏や近畿地方を中心としたスーパー等の店頭での無料配布を開始いたしました。



■『円熟こうじみそ』×笠原マジックで、ご家庭の定番メニューがさらにおいしく！

オープンから10周年を迎えた東京・恵比寿の予約が取れない名店「賛否両論」の店主、笠原将弘氏が、『無添加 円熟こうじみそ』(以下、『円熟こうじみそ』)が味の決め手となるこれからの季節にぴったりのレシピを考案。そしてこのたび10月18日より限定レシピ本として店頭での無料配布をスタートいたしました。

『円熟こうじみそ』の特長の一つである糀本来の自然な甘さや風味を存分に活かし考案された10点のレシピには、みそ汁にとどまらない幅広い味噌の使い方をわかりやすく提案するため、人気和食料理人である笠原氏のきめ細やかなアイデアが詰め込まれています。例えば、柿を使った炒めものや、味噌のグラタンなど、ご家庭の定番メニューをあっという間に絶品家庭料理へグレードアップでき、また、プロが教える調理のポイントも掲載しているので、毎日の献立にすぐにご活用いただけます。

この限定レシピ本の無料配布と同時に、店頭にてレシピの試食デモンストレーションも実施しており、今後は実施店舗を拡大しながら、『円熟こうじみそ』の魅力を広くお伝えしてまいります。

■笠原将弘氏プロフィール

恵比寿の日本料理「賛否両論」の店主。予約が取れない名店としてメディアでも取り上げられ、幅広い層から人気を得ている。テレビ、雑誌、ボランティア活動など、多方面で活躍中。



■20年以上愛され続けているロングセラーの無添加味噌

当社の味噌主力商品である『円熟こうじみそ』は、大豆と米、塩、水といった原料へのこだわりはもちろん、長い年月をかけて独自の発酵技術に磨きをかけて作り上げた、発売から20年以上たった今でも人気を誇る無添加味噌です。このような品質へのこだわりやおいしさが広く皆さまからの信頼を得ていることは、“一般みそ5年連続売れ筋No.1”[※]を獲得している実績によっても裏づけられています。

※2009年1月～2013年12月 日経POSデータ(一般みそ分類)より



■『円熟こうじみそ』がおいしい理由

当社は原料本来のおいしさをお届けしたいという思いから、業界でもいち早く無添加味噌の製造に取り組んでまいりました。

1. 原料へのこだわり

『円熟こうじみそ』は米(国産)、大豆(有機)、食塩、水のみでつくり、保存料や調味料などの添加物は一切入っていません。味のごまかしが効かない無添加味噌だからこそ、徹底して原料にこだわっています。



2. たっぷり入った糀(こうじ)

味噌は糀の割合によって甘さや風味が異なり、味を大きく左右します。『円熟こうじみそ』は、当社の味噌の中でも糀の割合が非常に高く、糀本来の甘さや風味をお楽しみいただくことができます。



3. 磨き上げた独自の発酵技術

味噌は原料の他に、発酵技術によってもおいしさに差がつきます。『円熟こうじみそ』は、厳選された原料の味を最大限に引き出すために、磨き上げた独自の発酵技術でつくられています。



『無添加 円熟こうじみそ』

内容量: 750g 参考小売価格: 580円(税別) / 内容量: 375g 参考小売価格: 330円(税別)

『円熟こうじみそ』へのお客様のお声などを、こちら(<http://www.hikarimiso.co.jp/enjyuku/>)のページでご紹介しています。

ひかり味噌株式会社ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>

●画像データをご用意しております。ご購入の際はひかり味噌までご連絡ください。

<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・広報事務局 株式会社 P&I 三上・渡邊・石井

TEL: 03-5689-0445 / FAX: 03-5689-0455

東京都文京区本郷 4-24-8 春日タワービル 11階