

**業界初の氷温熟成による味噌『氷温熟成みそ 華雪』が  
公益社団法人氷温協会“優秀食品賞”を受賞！**

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)の販売する『氷温熟成みそ 華雪』が、公益社団法人氷温協会の平成 29 年度「公益社団法人氷温協会賞」において“優秀食品賞”を受賞いたしました。

公益社団法人氷温協会賞の優秀食品賞は、氷温技術の使用による優れた成果と、氷温食品の品質向上に著しく寄与することが認められた食品に贈呈される賞です。味噌業界初の氷温熟成技術により、比類ない品質を実現した『氷温熟成みそ 華雪』は、発売直後から話題を呼び、その名を広め、氷温食品の発展に大きく貢献したとして高い評価をいただきました。

『氷温熟成みそ 華雪』の特長は、通常の醸造工程に加えて最終段階で氷温熟成を行うことで増大する、まろやかなうま味と甘味。氷温協会の分析によると、当社の冷蔵熟成味噌と比べ、味噌 100g 中のうま味成分のアスパラギン酸は約 43%増、グルタミン酸は約 15%増、また、これらを含む甘味・うま味呈味性アミノ酸含有量は 13.7%増という結果となり、そのおいしさは科学的にみても明らかです。



当社は、このたびの賞を受け、これまで以上に熟成技術の研さんを重ね、さらなる味噌のおいしさの探求に努めていきます。そして高品質な商品をお届けすることで、味噌の魅力をお客様にお伝えしてまいります。

< 商品概要 >



商品名：氷温熟成みそ 華雪

参考小売価格：1,000 円(税別)

容 量：750g

発 売 日：2015 年 9 月 1 日

特 長：業界初の氷温熟成によって引きだした、まろやかなうま味と甘味のある糀味噌。北海道産大豆トヨハルカ、国産米コシヒカリ、天日塩使用。

< 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

ひかり味噌ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>