

報道関係者各位

2025年11月20日
ひかり味噌株式会社

**オーガニック味噌や国産素材のこだわり味噌などを
特別価格でお買い求めいただける 冬の味噌特別販売会を開催！**

2025年12月5日（金）、6日（土）@諏訪自動車会館 Bu-bu
2025年12月5日（金）、6日（土）、7日（日）@道の駅田切の里

ひかり味噌株式会社^{※1}（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、本社が位置する下諏訪町と工場を構える飯島町にて、毎年恒例の冬の味噌特別販売会を12月5日（金）より開催いたします。オーガニック味噌のリーディングカンパニーである当社自慢の、有機 JAS 認証の大豆と米で作った『マル有 有機味噌』や、国産の大豆・米・塩だけで作った無添加味噌『マル無 国産』など、様々な商品を特別価格で販売します。地域の皆さまが集う下諏訪町の「諏訪自動車会館 Bu-bu」と、地元の名産品が揃う飯島町「道の駅田切の里」の2会場で開催し、長野県にて事業展開する企業として日頃の感謝の気持ちをお伝えすると同時に、味噌の魅力を広く発信いたします。

※1 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾

◆ 実施会場・日時

＜下諏訪町＞ 諏訪自動車会館 Bu-bu

日時：12月5日（金）10:00～16:00

12月6日（土）10:00～15:00

住所：長野県諏訪郡下諏訪町赤砂崎 10795

＜飯島町＞ 道の駅田切の里主催 「味噌まつり」

日時：12月5日（金）、6日（土）、7日（日）

10:00～17:00

住所：長野県上伊那郡飯島町田切 2598-1



◆ 飯島町会場「道の駅田切の里」限定イベント

味噌ソフトクリーム販売

道の駅田切の里のテイクアウトコーナーにて販売している、上伊那産の牛乳を使った「すずらんソフト」。今夏の季節限定フレーバーひかり味噌の『マル無 国産』を使用した「味噌ソフトクリーム」が好評につき、期間限定で復活いたします！（販売期間：12月5日（金）から1週間程度、無くなり次第終了）

◆ 販売商品例

<p>『マル無 国産 750g』 味噌販売会でのリピート率 No.1! 大豆、米、塩と原料すべ て国産を使用した香り高く上品 な甘みの米麹味噌。</p>	<p>『マル有 有機味噌 750g』 有機大豆のうま味と有機米の 甘みがバランスよく調和した 芳醇な味わいのオーガニック 味噌。</p>	<p>2025年 『味噌ヌーボー 初熟 400g』 “味噌の初物”という新しいコ ンセプトの天然醸造味噌。2025 年はフレッシュで上品な甘みと フルーティーな香りが調和した 味わい。</p>
		
<p>『産地のみそ汁めぐり 60食』 信州をはじめとする味噌名産地 の5種類の味噌と10種類の人 気具材を詰め合わせた、即席み そ汁の大容量セット。</p>	<p>『晴れのち糀 340g』 従来の甘酒とは異なる、酸味 爽やかな新感覚甘酒。2倍濃 縮タイプのため、自由にアレ ンジが可能。自分好みのスタ イルやシーンで楽しむことが できる。</p>	
		

商品の詳細はこちらから : <https://www.hikarimiso.co.jp/products/>

＜下諏訪町＞ 会場では、当社のグループ会社である北原産業^{※2}の寒天商品を数量限定販売。

＜飯島町＞ 会場では、『マル無 国産 750g』『マル有 有機味噌 750g』『産地のみそ汁めぐり 60食』2025年『味噌ヌーボー 初熟 400g』の4品のみ販売。

※2 北原産業について

1948年の創業以来、長野県の伝統食品である寒天の製造・販売を主たる事業としています。寒天は、天草やオゴ草といった海藻が原料で、食物繊維豊富でノンカロリーという健康的な食生活に貢献する食品です。グローバルに原料産地・加工地の多角化も進めており、今後も多様なニーズに対応した商品を提供してまいります。

＜お客様お問い合わせ先＞

ひかり味噌株式会社 お客様相談室 TEL : 03-5940-8850

＜報道関係者お問い合わせ先＞

ひかり味噌株式会社 広報室 TEL : 03-5940-8848 (代)

ひかり味噌株式会社 PR事務局 担当 : 友松、羅、松井、森山

TEL : 03-5572-6062 / FAX : 03-5572-6065 / Mail : hikarimiso@vectorinc.co.jp