

大豆、米、塩、すべて国産 『国産素材 信州こうじみそ』長期熟成になってリニューアル

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、昨年6月に発売した国産素材にこだわった無添加味噌『国産素材 信州こうじみそ』を6か月以上熟成させることで味わいを高め、これに合わせてパッケージデザインをリニューアルし、2021年10月より発売します。

＜ 旧パッケージ ＞



＜ 新パッケージ ＞



当社は、自然由来の発酵食品である味噌を、おいしく安心安全にお客様にご提供したいという思いから、無添加味噌、オーガニック味噌を筆頭に、天然醸造味噌、長期熟成味噌など付加価値型商品を展開しています。その一つが国産素材の味噌です。国産素材の味噌は、年間1,000t以上販売しており、年々増加傾向にあります。この需要拡大を受け、2020年6月に発売したのが『国産素材 信州こうじみそ』。国産大豆、国産米、国産にがり塩を使い、自然のおいしさをそのまま生かした無添加の信州こうじ味噌です。ふっくらと丁寧に蒸煮した国産大豆と、甘みのある国産米を使った米麴、海水塩を平釜炊きしてつくったにがり塩を、信州・中央アルプスの麓で丁寧に仕込みました。

このたび、6か月以上長期低温にて熟成することにより、赤みが増すのを抑え、芳醇な香りとうま味に仕上げています。また、商品特長である「国産素材」「長期熟成」をわかりやすくお伝えするため、パッケージデザインをリニューアルいたします。

＜ 『国産素材 信州こうじみそ』、『国産素材 信州こうじみそ 減塩』商品概要 ＞

参考小売価格：650円(税別) / 内容量：650g / 賞味期限：180日間

『国産素材 信州こうじみそ 減塩』は通常タイプより25%減塩