

下味調理に大活躍！お肉の“下味漬け込み用”味噌  
**『味噌屋のマスターブレンド チキンレモンのもと』**  
**『味噌屋のマスターブレンド しょうが焼きのもと』**を発売

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、手軽に味噌と料理の新しい出会いを楽しむためのブランド「味噌屋のマスターブレンド」から『味噌屋のマスターブレンド チキンレモンのもと』『味噌屋のマスターブレンド しょうが焼きのもと』を2021年3月1日(月)から全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。

発売時には、新商品発売記念として、「味噌屋のマスターブレンドオリジナルデザイン もみこみ用ジッパーバッグ」を数量限定でお付けいたします。



■味噌と料理の新しい出会いを手軽に楽しめる「味噌屋のマスターブレンド」

女性の社会進出増加などを背景に、メニュー専用調味料や一食分の食材と調味料がセットになったミールキットの市場が拡大傾向にあります。忙しい日常においても、食事を出来合いのお惣菜や冷凍食品だけで済ませるのではなく、手づくりのものを食べたい、家族に食べさせたいというニーズの高まりが伺えます。また、各社から発売されるメニュー専用調味料の商品ラインナップは年々増えており、ここ1年間では販売金額前年比105%※と市場が伸長しています。

このようなニーズにお応えするため、当社は昨年3月から味づくりに熟知した味噌屋の専門家が特別にブレンドした味噌で手軽に料理をお楽しみいただける「味噌屋のマスターブレンド」シリーズを展開しています。

※参照 KSP-POS メニュー専用調味料販売金額 2019年10月～2020年9月と前年の比較



■新ラインナップ お肉の“下味漬け込み用”味噌の開発背景

昨年4月以降は、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、家庭での調理や喫食機会が増えたことにより、忙しい日常を理由とした料理の負担軽減だけでなく、「家庭の食事にもたまには変化をつけていきたい」「作ったことのない料理や味付けに挑戦したい」など、家庭での料理に対する意識の変化が見られました。

そのような中、注目を集めているのが、食材をまとめて買って下味をつけて保存しておく下味調理です。新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、インターネット検索数が増加。レシピ本が多数発売されるなど、注目を集めています。

今回発売する、『味噌屋のマスターブレンド チキンレモンのもと』『味噌屋のマスターブレンド しょうが焼きのもと』は、お肉の“下味漬け込み用”味噌です。お肉と本品をポリ袋やボウルに入れ、もみこんで味を馴染ませ、フライパンやオーブンで加熱調理するだけで、メインの一品に仕上がります。味噌をベースにハーブ&スパイス、フルーツを合わせて、和食にとどまらない新しい味わいに仕上げました。コンセプトは、クッキングフレンドリー。仕事や家事、育児に日々を忙しく過ごし、調理に時間や手間をかけたくないけれども、家族には安心できる材料を使った手づくりの料理を食べさせたいという方に活用いただきたい商品です。

*Cooking  
Friendly*

1. 簡単調理(もみこんで、あとは焼くだけ)
2. “味噌と料理の新しい出会い”で、料理をもっと楽しく
3. ご家庭のキッチンにあるような身近な素材のみを使用
4. 化学調味料不使用

『味噌屋のマスターブレンド チキンレモンのもと』は、やさしい味わいの米味噌にすっきりとしたレモンを合わせました。ローズマリーやタイムが、鶏肉の美味しさをさらに引き出します。『味噌屋のマスターブレンド しょうが焼きのもと』は、しっかりとした味わいの米味噌にしょうがとりんごを合わせました。りんごや甘味と相性の良いシナモンをアクセントに加え、あとをひく味わいに仕上げています。

< 商品概要 >

味噌屋のマスターブレンド チキンレモンのもと	味噌屋のマスターブレンド しょうが焼きのもと
	
<p>参考小売価格: 300 円(税別) / 内容量: 2 人前(42g) × 3 袋 / 賞味期限: 8 か月</p>	

調味料として欠かせない味噌ですが、料理による使い分けはあまりされておらず、家庭で使っている定番の味噌を様々な料理に使用しているという方も少なくありません。料理に最適な味噌を特別にブレンドし、ハーブやスパイス、フルーツと合わせることで、和食にとどまらない新しい味わいを提案し、味噌喫食機会の創出を図りたいと考えています。

< 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 阿部 TEL: 03-5940-8848 [info@hikarimiso.co.jp](mailto:info@hikarimiso.co.jp)