

第13回 いいちゃん産業祭りに出店 新商品 オーガニック味噌『THE ORGANIC』などを販売

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、2024年11月16日(土)に、当社が生産拠点の飯島グリーン工場を構える長野県上伊那郡飯島町で開催される「第13回 いいちゃん産業祭り」に出店いたします。同イベントは、参加する事業者、町民両者により飯島町の産業を盛り上げる機運を高め、多くの交流が生まれること、また飯島町の農業・商業・工業が一体となることを目的としています。

3回目の出店となる今回は、展示・販売コーナーのテント市にて、当社が2024年10月に発売した新商品 オーガニック味噌『THE ORGANIC 有機大豆』、『THE ORGANIC 有機米麹』を販売いたします。また、スープヌードル『カップスープはるさめ』シリーズ3種や『選べるスープ&フォー 赤のアジアンスープ』の販売も予定しています。



いいちゃん産業祭りは、地元中学校吹奏楽部による演奏やワークショップ、豪華賞品が当たるくじ付きの宝投げなど、イベントが盛りだくさんの地域密着型のイベントです。飯島町を「発酵食品のまち」として盛り上げるため、当社と地元の味噌加工研究会、内堀醸造株式会社の3者でそれぞれ自社製品を販売しPRいたします。

地域密着型の同イベントに協賛することで、オーガニック味噌のリーディングカンパニーとして、人々の健康に寄与する安心安全な味噌づくりを行う当社商品の認知向上、および地域活性化への貢献を目指します。

◆ 「いいちゃん産業祭り」概要

名 称：第 13 回いいちゃん産業祭り

日 程：2024 年 11 月 16 日(土)

会 場：JA 上伊那飯島支所および飯島町商工会館周辺

公式 HP:

<https://www.town.ijima.lg.jp/soshikiichiran/sangyoshinkoka/shokokakari/sangyomatsuri/4397.html>

◆ 『THE ORGANIC 有機大豆』『THE ORGANIC 有機米麴』商品の特長

厳しく管理された農場で、丁寧に育てられた自然の味わい豊かな有機原料を使用した、有機 JAS 認証のオーガニック味噌です。良質な大豆、米、塩だけでつくった大地の恵みをご堪能いただけます。素材そのものの味を楽しめるよう、配合にもこだわりました。丁寧に発酵・熟成を重ね、やさしい味わいに仕上げています。

「有機大豆」は、なめらかな口当たりでバランスのとれた味わいで、枝豆のようなコクと香りが楽しめます。「有機米麴」は、米麴の甘さを感じるまろやかな味わいのほか、減塩(当社比 25%カット)仕立てにすることで素材の旨みを引き立てました。ひとり暮らしの方にもお買い求めいただきやすい、400g の小容量使いきりサイズです。味噌のおいしさを楽しめるだけでなく、自分自身にも地球環境にもやさしいオーガニック味噌です。

◆ 環境に配慮したパッケージ

パッケージには、環境に配慮したバイオマスインクを使用し、分別しやすい再剥離ラベルを採用しました。天面に情報を一括表示することで裏面ラベルを無くし、使用資材を削減しています。大豆、米、太陽、水など自然の恵みをモチーフにした温かみのあるナチュラルなデザインです。

◆ ひかり味噌のオーガニック味噌への取り組み

当社は、ブランドメッセージ「自然の恵み、いただきます。」を掲げ、オーガニック味噌への取り組みを主力事業として位置付けてまいりました。当社のオーガニック味噌は、おいしさを徹底的に追求すると同時に、究極の安心安全も実践するために第三者有機認証を取得しています。

昨今のサステナブルな取り組みに対する関心の高まりを受け、オーガニック味噌づくりのリーディングカンパニーとして、おいしさの追求はもちろんのこと、持続可能な商品開発にも力をいれてまいります。

『THE ORGANIC』公式ブランドサイト:https://www.hikarimiso.co.jp/the_organic/

<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