

～ 長野県にゆかりのある方、全国の味噌愛好家の皆さまへ ～

長野県の原材料だけを使用した長期熟成糀味噌を本格的に販売開始

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、以下当社と呼称)は、この度、長野県産の原材料だけを使用した長期熟成糀味噌「しなの粒金」の販売を本格的に始めることとなりました。味噌の生産量日本一を誇る味噌の本場・長野県の高品質な原材料だけでつくられた、ひかり味噌自慢の長期熟成味噌を、長野県にゆかりのある方をはじめ全国の味噌愛好家に味わっていただくため、2013年5月より電話・FAX、インターネットで注文を受け付けます。

■ 「しなの粒金」の特徴

・長野県の高品質な素材にこだわりました

長野県で育まれた米と大豆、そして水の高品質な素材にこだわった長期熟成糀味噌「しなの粒金」は、素材の良さが何よりの特徴です。長野県の冷涼な土地で育った大豆・ナカセンナリの濃厚なうま味、米・コシヒカリの香り高くふっくらとしたやさしい甘み。そして、味噌の醸造に最適なやわらかな中央アルプスの伏流水。これらすべての素材の特徴を知り尽くした熟練した職人たちが、丹念に丁寧に時間をかけて熟成管理をすることで、うま味、香り、まろやかさのバランスが整った絶妙な味わいの味噌に仕上がりました。

・昔なつかしい手作り味噌を思わせる味わいと温もり

芳醇な香りと、じわりと広がるまろやかなうま味。そして長野県で昔から親しまれてきた“粒味噌”独特の食感は、どこか懐かしい心のこもった手作り味噌を思い起こさせます。料理を選ばないほどよい熟成感は、おみそ汁はもちろん、煮込み料理や和え物、そして料理の隠し味としても幅広くお使いいただける味わいです。



長期熟成糀味噌 しなの粒金
入数:1箱(500g x 6個)
価格:7,560円(税・送料込み)

■ 販売方法について

商品の詳細が記載された注文ハガキ付きのパンフレットをご覧の上、ハガキ・電話・FAXでご注文いただく他、インターネット経由でのご注文も受け付けます。パンフレットは、長野県下諏訪町の土産店「門前ひろば食祭館」の他、長野県東京観光情報センターや長野県名古屋観光情報センターで入手可能。今後、長野県内の土産店に広く設置し、観光に訪れた方にもアピールしてまいります。



「しなの粒金」の魅力をまとめたパンフレットは、ホームページからもダウンロードが可能

●商品画像データをご用意しております。ご購入の際はひかり味噌までご連絡ください。

＜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 米久保・高沢
TEL:0266-27-8848/FAX:0266-27-7791