

業界初！氷温熟成法による味噌を新発売

～ 冷蔵熟成の味噌と比べて、うま味・甘味が13.7%も増加 ～

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、2015年秋冬の新商品として、『氷温熟成みそ 華雪(はなゆき)』を2015年9月1日(火)に、全国の百貨店や高級スーパーマーケットなどで発売いたします。

■新しい味噌のおいしさを求めてたどりついた、業界初の氷温熟成の味噌

当社は1936年の創業以来、無添加味噌や有機味噌など、おいしさや品質にこだわった味噌の製造にいち早く取り組んでまいりました。これまで長きに渡り熟成技術の研さんを重ね、味噌のおいしさを伝える新たな手法を探求。その過程で氷温熟成技術を用いるという着想を得てから、2年前に研究開発に着手いたしました。そして公益社団法人氷温協会開催の氷温食品認定審議会を経て、2015年4月9日に氷温食品として認定後、商品化へと至りました。

このたび発売となる『氷温熟成みそ 華雪』は、味噌業界で初めて氷温技術によって作り出された味噌です。常温帯と冷蔵帯で行う、通常の醸造工程に加えて、最終段階で氷温帯(0℃～氷結点までの温度帯)での熟成を行うことにより、塩角が取れ、まろやかなうま味・甘味が増加することが最大の特長となります。実際に、氷温協会による分析の結果、当社の冷蔵熟成味噌と比べ、味噌100g中のうま味成分のアスパラギン酸は約43%増、グルタミン酸は約15%増、また、これらを含む甘味・うま味呈味性アミノ酸含有量は13.7%増との結果となり、そのおいしさは科学的にみても明らかです。

また、この『氷温熟成みそ 華雪』は、熟成方法だけではなく原料にもこだわりました。北海道産大豆のトヨハルカに加え、米は国産コシヒカリを使用し、当社の生味噌商品においても高級品に分類される新商品となります。原料、製法ともに当社従来品とは差別化を図った高付加価値型のこだわりの味噌として、今後の認知拡大に努めてまいります。

■今ふたたび注目を集める氷温技術

1970年、梨の有数の生産地鳥取県で氷温技術は生まれました。20世紀梨の長期貯蔵法の研究の過程で誕生した氷温技術は、原料本来の旬の味やうま味が最大限に引き出され、加工時に余計な調味料などを加える必要がありません。そのため加工品をはじめ、農産物や生鮮食品にまで応用され、これまでに認定された氷温食品は680品目以上にのぼります。氷温技術はこれまでもメディアで多く取り上げられてきましたが、近年のうま味ブームや自然の摂理を取り入れた独自性の高い製法であることから、ふたたび注目を集めています。



商品名とパッケージデザインには、氷温を連想させる「雪」を取り入れた。

氷温技術のキーポイントは食材ごとに異なる氷温域を探り当て、厳格な温度管理のもと製造をすること。この技術によって、添加物に頼らずに、素材の持つ本来のおいしさを十分に生かすことができると言われています。

- ひかり味噌株式会社ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>
- 味噌商品情報ページ <http://www.hikarimiso.co.jp/products/miso/>

■新商品概要

商品名	容量	参考小売価格 (税別)	商品特長
 <p>氷温熟成みそ 華雪</p>	750g	1,000 円	<p>業界初の氷温熟成味噌。氷温域で熟成することにより、うま味と甘味が引き出されます。</p> <p>北海道産大豆トヨハルカ、国産米コシヒカリ、天日塩使用。</p>

<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 日下部・澤口
 TEL:03-5940-8848/FAX:03-5940-7791
 ひかり味噌ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>

ひかり味噌広報事務局 株式会社プラップジャパン 持富・三原・山口
 TEL:03-4580-9104/FAX:03-4580-9130
 東京都港区赤坂 1-12-32 アーク森ビル 33 階