

報道関係者各位

2017年4月27日

ひかり味噌株式会社

予約の取れない名店「賛否両論」笠原料理長とコラボレーション！
『無添加 円熟こうじみそ』レシピ付きパッケージを数量限定発売
～ 時短レシピでおうちごはんを名店の味に ～

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、主力商品である『無添加 円熟こうじみそ』(750g 入のみ)の正面デザインラベルに、予約の取れない名店「賛否両論」笠原将弘料理長考案のレシピを付けた限定パッケージ商品を、5月上旬から全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。



<正面デザインラベル拡大>



■大好評のひかり味噌×笠原料理長のコラボ第4弾！

今回は名店の味をご家庭で再現できる時短レシピ2品を紹介

『無添加 円熟こうじみそ』(以下、『円熟こうじみそ』)を使った、名店「賛否両論」笠原料理長とのコラボレーションレシピ企画は、2014年より開始し、大好評につき今回で4回目となります。

今回は“みそが素材を生かす おうちで名店の味”と題し、「賛否両論」の人気の味をご家庭で再現できる味噌レシピ2品をご紹介します。いずれのレシピも、身近な食材とご家庭にある調味料を使い、初心者でも簡単に短時間で仕上げることができます。また、つくり方のご紹介だけでなく、一層おいしく味わうための調理のポイントや食べ方アレンジについての笠原料理長のコメントもご覧いただけます。笠原料理長ならではの独創的なアイデアにより、『円熟こうじみそ』の糴由来の自然な甘みや香りと、食材の持つ魅力との相乗効果を存分にお楽しみいただけるレシピとなっています。

■無添加みそ売れ筋 No.1※ ロングセラーの『無添加 円熟こうじみそ』

『円熟こうじみそ』は、1993年の発売から24年にわたってご愛顧いただいている、当社のロングセラー商品です。無添加味噌市場において販売金額 No.1※を獲得しています。

『円熟こうじみそ』は、毎日の食卓に安心してお使いいただきたいという思いから、厳しい管理基準の農場で栽培された有機大豆、ふっくらとした食感と香りの良さが特長の国産米、海水のミネラル分を含んだ天日塩を使用し、さらに原料の品質に徹底的にこだわった無添加味噌です。味噌の甘みや風味の決め手となる糀は、飽きがこず食材と相性のいい割合を追及し、大豆1に対して米1でつくる10割糀を採用。糀由来の甘さと味噌本来のうま味を味わうことができるベストバランスとなっています。

当社はこれからも、古くから日本人の食生活に寄り添ってきた味噌の魅力を、さまざまなかたちでご提案し、お客様にあらためて味噌への関心をお寄せいただけるよう努め、お客様の毎日の健やかな食生活に貢献してまいります。


※ 2016年1月～12月 KSP-POSを基に当社集計。減塩味噌を除く。



■ 笠原将弘料理長 プロフィール

東京・恵比寿にある人気日本料理店「賛否両論」料理長。気軽に和食を楽しんでもらいたいと、リーズナブルな価格で味に定評のある和食を提供している。料理、情報番組などメディアに多数出演。つくりやすくアイデアが光るレシピは若い女性や主婦からも人気を集めている。

■商品概要

無添加 円熟こうじみそ	容量	参考小売価格 (税別)	商品特長
	750g	580円	糀の持つ自然の甘みやしっかりとしたうま味を存分に楽しめる、まろやかな味わいと豊かな香りが特長の無添加味噌です。

■無添加 円熟こうじみそ ブランドページ <http://www.hikarimiso.co.jp/enjyuku/>

<本件に関するお問い合わせ先>
 ひかり味噌 PR 事務局 (アンティル内) 畑、佐藤、稲留
 TEL : 03-6825-3020 / FAX : 03-6685-5266
 メール : hikarimiso-pr@vectorinc.co.jp
 ひかり味噌ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>