

## 『無添加 円熟こうじみそ』でレシピ付きキャンペーンを実施 ～ 女子栄養大学短期大学部監修“無添加味噌×野菜レシピ”で、毎日の食卓に彩りを！～

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)は今月中旬より、『無添加 円熟こうじみそ』のラベルに女子栄養大学短期大学部監修の「野菜をおいしく食べるおかずレシピ」を掲載した、レシピ付きキャンペーンを30万個限定で実施いたします。



ラベル内部にレシピを掲載したブックレットラベルを採用



『無添加 円熟こうじみそ』  
内容量:750gカップ 参考小売価格:580円(税別)  
(375g カップタイプは対象商品ではありません)

### 『無添加 円熟こうじみそ』を使った野菜レシピで 野菜不足による“困った”を解消

『無添加 円熟こうじみそ』(以下、『円熟こうじみそ』)は、今年発売21周年を迎える、当社を代表するロングセラー商品です。その最大の特長は、糨の持つ芳醇な甘みと香り、しっかりとした旨み、そしてまろやかな風味にあります。秀逸で飽きのこない味わいでご好評いただき、一般みそにおいて5年連続で売れ筋 No.1<sup>※</sup>を達成いたしました。

このたび『円熟こうじみそ』のラベルに掲載する「野菜をおいしく食べるおかずレシピ」は、女子栄養大学短期大学部(担当:豊満美峰子准教授)監修のもと、『円熟こうじみそ』の魅力を味わえる野菜たっぷりおかずをコンセプトに開発。栄養バランスを考えた、和・洋・中とジャンルの異なる4種類のレシピを掲載いたしました。

当社は、たくさんの野菜と発酵食品の定番食材である味噌を使用したレシピのご提案により、お客様の健康的な食生活をサポートいたします。

※2009年1月～2013年12月 日経POSデータ(一般みそ分類)より

#### 女子栄養大学短期大学部 豊満 美峰子准教授 プロフィール

女子栄養大学大学院修士課程修了、栄養学博士、管理栄養士。「おいしくごはんを食べるために健康維持」をモットーに、学生に指導している。著書に『毎日食べたい女子栄養大学の500kcal 定番ごはん』(女子栄養大学出版部)などがある。

<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・広報事務局 株式会社P&I 三上・渡邊・石井

TEL:03-5689-0445/FAX:03-5689-0455

東京都文京区本郷4-24-8 春日タワービル11階