

『味噌屋のまかないみそ汁』発売記念 抽選で100名様にその場であたる 選べるプレゼントキャンペーンを開催

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、ひかり味噌公式 Twitter アカウント(@hikarimiso1936)にて、「『味噌屋のまかないみそ汁』発売記念 抽選で100名様にその場であたる 選べるプレゼントキャンペーン」を2021年11月1日(月)から12月5日(日)まで開催します。



■キャンペーン概要

タイトル: 『味噌屋のまかないみそ汁』発売記念

抽選で100名様にその場であたる 選べるプレゼントキャンペーン

開催期間: 2021年11月1日(月)から12月5日(日)

キャンペーン対象アカウント: <https://twitter.com/hikarimiso1936> (ひかり味噌公式 Twitter アカウント)

応募方法:

1. ひかり味噌公式 Twitter アカウントをフォロー
2. 対象キャンペーン投稿を応募期間内にリツイート
Twitter 内に届く返信に、「あたり」もしくは「はずれ」が表示されます。

※12/5(日)まで毎週1回応募のチャンスがあります。キャンペーン期間中、最大5回ご応募いただけます。

賞品：以下のお好きなコースをお選びいただき、プレゼントいたします。

A コース

- ・「味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し信州こうじみそ 5食」現品 5袋
- ・「同 蔵出し熟成赤みそ 5食」現品 5袋
- ・こだわりのお椀 1個

B コース

- ・QUO カード Pay 1,000 円分

当選者数：合計 100 名様

※賞品の発送は 12 月下旬頃を予定しておりますが、都合により多少前後する場合があります。

■『味噌屋のまかないみそ汁』商品紹介

味噌屋だから知っている、「最高の味噌をつかった究極にシンプルな味噌汁」がコンセプト。味噌職人が普段飲んでいる、最も簡単に作れて美味しいと思う味噌汁を具現化しました。蔵の奥でじっくりと歳を重ねた秘蔵の味噌を贅沢に使用。最高の味噌にざっくりと切った具を入れ、お湯をそそぎ、かつおぶしをパッとひとふりして完成。化学調味料、うま味調味料は使用せず、味噌本来の味や香り、自然の恵みの美味しさをご体感いただけます。

◇ブランドサイト <https://www.hikarimiso.co.jp/makanai>



味噌屋のまかないみそ汁
蔵出し信州こうじみそ 5食

年に一度だけ行う伝統的な味噌の仕込み行事である大寒仕込みを経て、蔵で三年以上じっくり熟成させた天然醸造味噌を使用。原料は国産にこだわり、大豆はトヨハルカ、米はコシヒカリを使っています。



味噌屋のまかないみそ汁
蔵出し熟成赤みそ 5食

職人たちが手間暇惜しまず仕込んだ味噌を、じっくり三年以上熟成させた味噌を使用。長期熟成ならではの深いうま味の中に、かすかな渋味と苦味を感じる、ツウ好みな味わいをお楽しみください。

＜本件に関するお問い合わせ先＞
ひかり味噌 広報室 TEL:03-5940-8848(代)