

## 世界有数のオーガニック・ナチュラル製品の見本市 BIOFACH 2022 に出展

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、2022年7月26日(火)～29日(金)にドイツ ニュルンベルクで開催される世界有数のオーガニック・ナチュラル製品の見本市“BIOFACH 2022”に出展いたします。BIOFACHは、1990年にドイツで始まり、現在世界8都市(ドイツ・アメリカ・日本・ブラジル・中国・インド・タイ・サウジアラビア)で開催されています。

当社は、ヨーロッパ向けのオーガニック商品として、7種類の味噌と即席みそ汁をHALL1のSTAND1-620に出品し、日本の伝統食品“味噌”の魅力を発信いたします。

### 【 BIOFACH 2022 開催概要 】

会 期 : 2022年7月26日(火)～29日(金)

会 場 : Exhibition Centre Nuremberg (ドイツ ニュルンベルク)

U R L : <https://www.biofach.de/en>

### ■海外では日本食と発酵食ブーム。味噌輸出量は過去最高を記録

海外における日本食と発酵食ブームを受け、味噌の輸出量は年々増加しています。2021年は前年比123%、輸出量19,654tと最高記録<sup>\*</sup>を更新しました。当社においても昨今の輸出金額は毎年115%以上の前年比率で伸長しています。中でも安心安全かつ高品質であるオーガニック味噌の需要拡大が著しく、味噌の輸出を牽引しています。国内販売商品を輸出するだけでなく、現地の嗜好に合わせた海外専用商品を開発することで、売上を拡大し、これまでアメリカ、ヨーロッパを中心に世界55か国以上に輸出を展開しています。

※財務省 貿易統計を参照

### ■ひかり味噌の30年間にわたるオーガニック味噌への取り組み

当社は、自然由来の伝統食品である味噌を、おいしさを維持しながら安心安全にお客様にご提供したいという思いから、日本における有機認証制度が確立される前から、30年以上にわたりオーガニック味噌に取り組んでまいりました。1997年の米国の民間有機農産物認定組織OCIA(Organic Crops Improvement Association)の認証取得にはじまり、2000年に施行された有機JAS規格においてもいち早く認証を取得しています。海外でのオーガニック味噌の需要に応えるべく、2001年には米国農務省が定める有機制度NOP(National Organic Program)に基づいた認証を、2008年にはEU委員会が定めたヨーロッパの有機規格の認証を取得しています。オーガニック味噌づくりのリーディングカンパニーとして、おいしさの追求はもちろん、持続可能な商品開発にも力を入れています。

## ひかり味噌 オーガニック味噌



海外で人気のオーガニック味噌シリーズ。  
BIOFACH 2022 へは、ヨーロッパで販売している白・赤・減塩・西京味噌を出品。いずれもロングセラー商品でパッケージは6カ国語で表記。



日本でベストセラーのオーガニック味噌「こだわってます」は、有機 JAS 認定された有機栽培大豆と有機栽培米を原料とし、添加物や保存料は一切不使用。  
(2020年3月より、プラスチック容器をPET素材の一部にバイオマスプラスチックを使用したバイオマスカップ(バイオマス度15%)に変更)

<本件に関するお問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 コーポレートマーケティング本部 広報室 TEL:03-5940-8848(代)

ひかり味噌株式会社 PR 事務局 担当:松田・大塚・石井