

みその新ジャンル「クラフトみそ」誕生！ そのままおいしい『CRAFT MISO 生糀』新発売

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)は、新開発の独自製法「Cozy 糀ブレンド製法」を活用した『CRAFT MISO 生糀 (なまこうじ)』を発売します。「クラフトみそ」は、優しい味わいと豊かな香りで食を彩るみその新ジャンルです。糀をたっぷり使い甘みを最大限に引き出すことで、フレッシュでフルーティーな味わいとジューシーな食感を実現した『CRAFT MISO 生糀』は、塩分控えめでそのままでもおいしく食べられます。2022年9月1日(木)から、全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。



◆ 『CRAFT MISO 生糀』誕生の背景

国内市場における味噌の出荷量は、減少傾向にある一方、健康志向の高まりをうけ発酵食品である味噌への注目は高まっています。使用用途が味噌汁に限定されがちな味噌の課題を解決し、幅広い世代に、味噌をもっと自由に簡単に毎日の食卓に取り入れていただけるよう、本商品の開発に至りました。そのまま食べてもおいしい高麹歩合の減塩甘口味噌『CRAFT MISO 生糀』を通し、味噌の新しい食スタイルを提案してまいります。



そのまま野菜にディップする食べ方がおすすめ

◆ 『CRAFT MISO 生糀』の特長

1. 新開発の独自製法「Cozy 糀ブレンド製法」

新製法「Cozy 糀ブレンド製法」を開発することで、これまでとは異なる味わいと食感を実現しました。「Cozy 糀ブレンド製法」は、一般的な味噌づくりの2倍以上の工程を要します。当社が誇る熟練の蔵人が試行錯誤を重ね、手仕事による「麴づくり・温度管理・ブレンド方法」に徹底的にこだわり、無添加非加熱で仕上げました。

2. フルーティで豊かな味わい

糀をたっぷり使い甘味を最大限に引き出すことで、フレッシュでフルーティーな味わいとジューシーな食感を実現しました。塩分も控えめ(当社比 25%塩分カット)で、そのままでもおいしく食べられます。米は国産米を100%使用しています。

『CRAFT MISO 生糀』の発売を通じて、お客様に“新しいみそスタイル”を楽しんでいただけるよう、当社コーポレートサイトやSNS 公式アカウントにて、様々なアレンジレシピや新しい味噌の食べ方等の情報発信を行ってまいります。

<p>CRAFT MISO 生糀 650g 参考小売価格 540 円(税込) 賞味期限 6 か月</p>	<p>CRAFT MISO 生糀 400g 参考小売価格 432 円(税込) 賞味期限 6 か月</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 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

TEL:03-6261-7413/FAX:03-6701-7543/Mail:info@kmcpr.co.jp