

味噌屋だから知っている、秘蔵の味噌を使った究極にシンプルなみそ汁
『味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し寒熟白つぶみそ』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、生みそタイプの即席みそ汁として人気の「味噌屋のまかないみそ汁」シリーズの新フレーバー『味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し寒熟白つぶみそ』を、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。



◆ 『味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し寒熟白つぶみそ』の特長

米麴をたっぷり使い、低温でじっくりと熟成させた白つぶみそを使用。米と大豆のうま味をしっかりと引き出しながらも、すっきりと仕上げています。最後にほんのりと残る麴の甘みもお楽しみいただけます。

◆ 「味噌屋のまかないみそ汁」とは

「味噌、かつおぶし、具」のみを使用し、うま味調味料は一切不使用の究極にシンプルな即席みそ汁です。商品開発にあたり、味噌職人をはじめ味噌汁に詳しい人にインタビューを行いました。彼らが実践していた美味しい味噌汁の最も簡単な作り方は「お椀に、味噌とかつおぶし、ざっくり切った適当な具を入れてお湯を注ぐだけ」というものの。これを実現するために、蔵に眠るうま味溢れる味噌を厳選しました。さらに個包装パックのかつおぶしをパラっとひとつふり入れていただくことで、削りたてのかつおぶしの香ばしさと深い味わいが、味噌汁をさらに美味しく仕上げます。2021年9月の発売以来、全国のお客様からの好評を受け販売も好調に推移しています。

◆ 「味噌屋のまかないみそ汁」3種の違い

味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し信州こうじみそ 5食	味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し熟成赤みそ 5食	新発売! 味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し寒熟白つぶみそ 5食
芳醇な香りと力強いうま味、ほのかな甘みが特徴。年に一度の大寒仕込みを経て、3年以上長期熟成させた信州こうじみそを使用。	深いうま味と酸味、かすかな渋味を感じる、ツウ好みの味わい。3年以上長期熟成させた、深い熟成香が特長の熟成赤みそを使用。	幅広い層に楽しんでいただける優しくすっきりした味わい。低温でじっくり熟成させ、うま味をしっかりと引き出した白つぶみそを使用。
		
参考小売価格：378円(税込)	参考小売価格：378円(税込)	参考小売価格：378円(税込)
内容量：5食入り (調味みそ5食、花かつお5食、具5食)	内容量：5食入り (調味みそ5食、花かつお5食、具5食)	内容量：5食入り (調味みそ5食、花かつお5食、具5食)
原材料名： [調味みそ] 米みそ(国内製造)、食塩/酒精、 (一部に大豆を含む) [花かつお]かつおのふし [具]乾燥ねぎ、乾燥わかめ	原材料名： [調味みそ] 米みそ(国内製造)、食塩/酒精、 (一部に大豆を含む) [花かつお]かつおのふし [具]乾燥ねぎ、乾燥わかめ	原材料名： [調味みそ] 米みそ(国内製造)、食塩/酒精、 (一部に大豆を含む) [花かつお]かつおのふし [具]乾燥ねぎ、乾燥わかめ
賞味期限：6ヶ月	賞味期限：6ヶ月	賞味期限：6ヶ月

※味噌屋のまかないみそ汁 公式サイト：<https://www.hikarimiso.co.jp/makanai/>

※味噌屋のまかないみそ汁 CM 動画 YouTube チャンネル：<https://www.youtube.com/watch?v=vPbrdljn84>

< 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