

フレッシュな味わいの“味噌の初物”を楽しむ 『味噌ヌーボー 初熟(はつなり)』2022年 今年も数量・期間限定発売

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、“味噌の初物”として味わう大寒仕込みの天然醸造味噌『味噌ヌーボー 初熟(はつなり)』2022年版を、2022年10月1日(土)から、全国のスーパーマーケットなどで数量・期間限定で発売いたします。



◆ 新しい秋の風物詩“味噌の初物”

フランス語で新しいを意味する“ヌーボー”を商品名に冠した、“味噌の初物”という新しいコンセプトの味噌。長期熟成味噌は、長い時間をかけて発酵・熟成することで濃厚で華やかなうま味を引き出しますが、『味噌ヌーボー 初熟』は、明るい色調、フレッシュな味わいを楽しめる若い味噌です。余計なものは加えず、非加熱方式により、素材のおいしさを活かしたまま出荷。新穀の米と大豆を用いて「大寒仕込み」という伝統的な手法で仕込みました。微かな大豆の味わいと天然熟成の発酵香が重なり、フレッシュな味わいとして仕上がっています。数量・期間限定販売のため、この時期だけしか味わえない新しい秋の風物詩として提案します。



◆ 一年にたった一度だけ 伝統的な「大寒仕込み」でつくられる天然醸造味噌

『味噌ヌーボー 初熟(はつなり)』は、「大寒仕込み」で仕込んだ天然醸造味噌。昨秋、獲れたばかりの大豆と米を使い、一年でもっとも寒く、味噌の仕込みに適しているとされる1月の大寒の時期に味噌を仕込みます。加温することなく、自然の力にまかせた天然醸造で発酵させ、初夏の気配が漂い始めた頃には「天地返し」を行い、空気に触れさせることで発酵を促し、うま味やコクを引き出しています。原料は、特別な味噌に相応しい、前年秋に収穫したばかりの新穀のコシヒカリ米と、味噌のためにつくられた国産大豆、国産海塩「海はいのち」を使用しています。米麴の割合は、大豆1に対して、米麴 1.2 を使用した 12 割。麴の甘味が感じられます。

< 大寒仕込みの様子 >



大寒仕込み当日は、工場内にある醸造の神を祀る祠で美味しい味噌の仕上がりを祈願する。



味噌が均一に発酵するように、人の力で丁寧に空気を抜きながら仕込む。

◆ 『味噌ヌーボー 初熟』2022 年 味わいの特長

2022 年は昨年にくらべて冬から春にかけての気温が低かったため、発酵の過程において、麴の糖化、タンパクの分解がゆっくり進んだと考えられます。その結果、素材の風味と質感が残り、ホクホクとした食感の上品な味わいの味噌に仕上がりました。昨年のねっとりとした舌ざわり、パイナップルを思わせるような甘い香りの味噌に対し、今年の味噌は、マロンのようにほろりとほどける口当たり、熟れたバナナのような爽やかな香りが特徴です。若々しい味わいが特長の「味噌ヌーボー 初熟」は、天候や原料の状態によってその年ならではの風味となり、それぞれの年ごとに違いを感じられる、ワインのヌーボーのように楽しめる味噌です。

< 商品概要 >

商品名：『味噌ヌーボー 初熟(はつなり)』2022 年

参考小売価格：756 円(税込)

内容量：400g

賞味期限：6ヶ月

※数量・期間限定販売



< 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