

無添加・オーガニック・国産原料 こだわりの味噌を特別価格で販売！
～ 地元・長野県の皆さまへ 感謝の気持ちをかたちに ～

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、本社が立地する下諏訪町と工場が立地する飯島町にて味噌特別販売会を開催いたします。長野県にて事業展開する企業として地域の皆さまへの日頃の感謝の気持ちをお伝えするため、原材料にこだわった味噌を特別価格で販売いたします。地元の名産品を取り揃え、県内外のお客様で賑わう諏訪自動車会館 Bu-bu と道の駅 田切の里の2会場で、長野の名産品である味噌の魅力を広く発信いたします。



HIKARI  MISO

2022年冬の
味噌特別販売会

■下諏訪町
12月2日(金)、3(土) 10:00～16:00

■飯島町
12月7日(水)～10(土) 10:00～15:00
※店内販売は17:30まで

**最大
50%
OFF**



【実施会場・日時】

<下諏訪町> 諏訪自動車会館 Bu-bu (〒393-0046 長野県諏訪郡下諏訪町赤砂崎 10795)
日時：12月2日(金)～3日(土) 10:00～16:00

<飯島町> 道の駅 田切の里主催「味噌まつり」(〒399-3701 長野県上伊那郡飯島町田切 2598-1)
日時：12月7日(水)～10(土) 10:00～15:00 ※販売会終了後も17:30まで店内で販売いたします。

【 販売商品 】

			
<p> <u>マル無 無添加味噌 国産</u> 味噌販売リピート率 No.1! 大豆、米、塩と原料すべてを国産にこだわった上品な甘みの無添加の米麹味噌。 </p>	<p> <u>マル有 無添加有機味噌</u> 昨今注目が高まっているオーガニックの味噌。有機大豆と有機米を使用し、じっくりと長期熟成させたコクと深みを感じられる。 </p>	<p> <u>CRAFT MISO 生糀</u> 国産米糀をたっぷり使い甘味を最大限に引き出した新ジャンルの味噌。フレッシュでフルーティーな味わい。 </p>	<p> <u>味噌ヌーボー 初熟</u> “味噌の初物”という新しいコンセプトの天然醸造味噌。年ごとに違う味わいを楽しめる。 </p>
			
<p> <u>味噌屋のマスターブレンド</u> <u>つける味噌(梅・麻辣)</u> 信州味噌をベースとした味噌のうま味やコクを活かしたつけるタイプの簡単便利な調味料。 </p>		<p> <u>産地のみそ汁めぐり(50食)</u> 信州をはじめとする味噌名産地の5種類の味噌と10種類の人気の具材を詰め合わせた即席味噌の大容量パック。 </p>	

※「CRAFT MISO 生糀」と「味噌屋のマスターブレンドつける味噌(梅・麻辣)」は諏訪自動車会館 Bu-bu のみの販売

<お客様お問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 お客様相談室 TEL:03-5940-8850

<報道関係者お問い合わせ先>

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

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