

ひかり味噌 年に一度の伝統的な「大寒仕込み」を実施

～ こだわりの国産大豆と銘米コシヒカリを使った、最高品質の天然醸造長期熟成味噌 ～

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、年に一度の伝統的な味噌の仕込み「大寒仕込み」を2023年1月28日に行いました。



■一年で最も寒い時期に行う伝統的な味噌づくり「大寒仕込み」

大寒仕込みとは、前年の秋に収穫した新穀大豆と米を原料とし、二十四節気の大寒の時季に行う伝統的な手法を用いた味噌の仕込みです。寒さが厳しい大寒の時季は、空気中の雑菌が少なく仕込みに最も適しているといわれています。今年の大寒仕込み当日の最低気温はマイナス8℃。前日に雪が降り積もったことで、辺り一面真っ白な雪景色となり、まさに「大寒」の名にふさわしい冬空の下での大寒仕込みとなりました。醸造・生産に関わる社員の他、営業・管理部門などの社員も含め、総勢30名が参加しました。

当社の大寒仕込みは、原料にもこだわり、大豆は味噌づくりのためにつくられた北海道とよまさり、米麴は銘米コシヒカリ、塩は国内製造の海塩を使用しています。世界情勢の変化に伴い、円安や原料の大幅な価格高騰が続きますが、当社は高品質な原料にこだわり続け、今年も丁寧に熟成を重ねた最高品質の天然醸造味噌をお客様へお届けします。

<大寒仕込み味噌ができるまで>

① みそ玉づくり

大寒仕込みには、現在の味噌づくりには稀少なみそ玉を使います。蒸煮した国産大豆をつぶして高さ20cm程度の大きさに丸めるみそ玉づくりを、仕込みの数日前に行います。蒸煮した大豆を、しっかり固まるように温かいうちに丸めてつくります。冷えて気温になじんだ味噌玉の中では、ゆっくりと乳酸発酵が進み、味噌の味を深めます。

② 大寒仕込み

大寒仕込み当日の早朝に、醸造の神を祀る京都の松尾大社に由来する祠で、一年間の味噌づくりの豊穡と無事、おいしい味噌の仕上がりを祈願することから始まります。

蒸煮した大豆と米麴、塩を混合し、さらにみそ玉を砕きながら少しずつ加えてタンクに仕込みます。人が足で踏みならして空気を抜いていきます。2トンタンクいっぱい味噌を踏み続けるのは根気と体力のいる作業です。足で踏みならして空気を抜くことで、均一に熟成・発酵が進むようになります。



〈大寒仕込み初参加の社員(営業部門)コメント〉
 「醸造の現場では、品質にこだわりを持って丹念に仕込んでいることを肌身で感じました。天然醸造の素晴らしさと、醸造の現場での味噌にかけた想いを、きちんとお客様へお伝えしていきたいです。」

③ 天然醸造

通常は、仕込んだ味噌を適温に加温して微生物が活動しやすい環境をつくり発酵を促しますが、天然醸造では自然の力にまかせ、人の手を掛けずにじっくりと発酵させていきます。大寒仕込みの味噌は、外気が暖くなる頃に天地返しを行い、味噌の中の微生物を空気に触れさせ発酵を促進させます。その年の気候・気温によって発酵・熟成のスピードが異なるため、年ごとに違った味わいになるのも特長です。

◆大寒仕込みの味噌

厳選された最高品質の原料を使用し、丁寧に熟成したひかり味噌自慢の味噌をぜひご堪能ください。

	<p>●名匠(めいしょう)</p> <p>天然醸造によって引きだされたまるやかで深みのある味わいは、長い間多くのお客様に愛され百貨店の味噌売り場で不動の人気を誇る商品です。</p> <p>内容量：500g 参考小売価格：1,900円(税抜)</p>
	<p>●匠(たくみ)</p> <p>じっくりと熟成を重ねた大寒仕込みの味噌をきめ細かくこした「こし味噌」ですので、粒味噌の『名匠』とは違う、なめらかな味わいをお楽しみいただけます。</p> <p>内容量：500g 参考小売価格：1,400円(税抜)</p>
	<p>●銀座鼓特選 雅(みやび)</p> <p>三年もの長期熟成によって生みだされる深い発酵の香りとコク、僅かな渋み、力強い旨み。独特の重厚感のある複雑な発酵の滋味が特長です。</p> <p>内容量：500g 参考小売価格：1,980円(税抜)</p>
	<p>●銀座鼓特選 華(はな)</p> <p>二年長期熟成の華は、長期熟成ならではの発酵の深みと同時にしなやかな旨みも兼ね備えた、絶妙の調和をお楽しみいただける逸品です。</p> <p>内容量：500g 参考小売価格：1,870円(税抜)</p>

	<p>●味噌ヌーボー 初熟(はつなり)</p> <p>フランス語で新しいという意味のヌーボーを冠した、「味噌の初物」がコンセプトの味噌。フルーティーでフレッシュな味わいで、明るい色調が特長です。 ※ご好評につき、2022年版は完売しました。2023年は秋頃発売予定。</p>
	<p>●味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し信州こうじみそ</p> <p>三年以上の長期熟成味噌を贅沢に使った即席みそ汁。味噌のおいしさを引き出す「味噌、かつおぶし、具」の究極にシンプルな設計。</p> <p>内容量：5食入 参考小売価格：350円(税抜)</p>

◆大寒仕込みの味噌は、オンラインショップでお求めいただけます。

ひかり味噌 公式通販サイト：<https://www.hikarimiso.shop>

銀座鼓特選 オンラインショップ：<https://www.ginzakuki-shop.com>

<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:関口・松田・大塚

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