

## サステナブルなオーガニック味噌 『THE ORGANIC 有機大豆』『THE ORGANIC 有機米麹』 数量限定 10%増量キャンペーン開催

オーガニック味噌のリーディングカンパニーである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、日頃のご愛顧への感謝を込めて、オーガニック味噌『THE ORGANIC 有機大豆』と『THE ORGANIC 有機米麹』を 10%増量し、2025 年 11 月上旬から期間・数量限定にて販売いたします。

また、当キャンペーンをきっかけにオーガニック味噌の新規ユーザー獲得を目指すと共に、当社のサステナブルな取り組み、および同商品の認知拡大を図ります。

※ 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



### ◆ 『THE ORGANIC 有機大豆』『THE ORGANIC 有機米麹』商品の特長

厳しく管理された農場で、丁寧に育てられた自然の味わい豊かな有機原料を使用した、有機 JAS 認証のオーガニック味噌です。良質な大豆、米、塩だけでつくった大地の恵みをご堪能いただけます。素材そのものの味を楽しめるよう、配合にもこだわりました。丁寧に発酵・熟成を重ね、やさしい味わいに仕上げています。

「有機大豆」は、なめらかな口当たりでバランスがとれた味わいで、枝豆のようなコクと香りが楽しめます。「有機米麹」は、米麹の甘さを感じるまろやかな味わいのほか、減塩（当社比 25%カット）仕立てにすることで素材の旨みを引き立てました。ひとり暮らしの方にもお買い求めいただきやすい、400g の小容量使いきりサイズです。味噌のおいしさを楽しめるだけでなく、自分自身にも地球環境にもやさしいオーガニック味噌です。

◆ ひかり味噌のオーガニック味噌への取り組み

当社は、ブランドメッセージ「自然の恵み、いただきます。」を掲げ、オーガニック味噌への取り組みを主力事業として位置付けてまいりました。当社のオーガニック味噌は、おいしさを徹底的に追求すると同時に、究極の安心 安全も実践するために第三者有機認証を取得しています。昨今のサステナブルな取り組みに対する関心の高まりを受け、オーガニック味噌づくりのリーディングカンパニーとして、おいしさの追求はもちろんのこと、持続可能な商品開発にも力をいれてまいります。

《商品概要》

THE ORGANIC 有機大豆	THE ORGANIC 有機米麹
	
参考小売価格：702 円（税込）	参考小売価格：756 円（税込）
内 容 量：400g+40g	内 容 量：400g+40g
賞 味 期 限：12 ヶ月	賞 味 期 限：12 ヶ月

※『THE ORGANIC』公式ブランドサイト：[https://www.hikarimiso.co.jp/the\\_organic/](https://www.hikarimiso.co.jp/the_organic/)

※サステナビリティへの取り組み：<https://www.hikarimiso.co.jp/csr/sustainability/>

<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：友松、羅、松井、森山

TEL：03-5572-6062／FAX：03-5572-6065／Mail：hikarimiso@vectorinc.co.jp