

ひかり味噌 2026 年春夏新商品発売 とろりとかける味噌『CRAFT MISO とろみ』 「CRAFT MISO」ブランドから新登場！

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、2026 年春夏新商品として、新しいみそスタイルを創造する「CRAFT MISO」ブランドより、とろりとかける味噌『CRAFT MISO とろみ』を、2026 年 3 月 1 日(日)から全国のスーパーマーケットなどにて発売いたします。本商品は、いつもの味噌が、とろりとやわらかい液状になった新感覚のボトル味噌です。これまでスプーンですくって溶いて使っていた味噌を、ボトルから片手でかけられるので調理が簡単になり、味噌をより気軽に楽しめます。

※会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



◆ 『CRAFT MISO とろみ』商品の特長

『CRAFT MISO とろみ』は、発酵技術により、いつもの味噌を「とろり」とやわらかい液状に仕込んだ点が特長です。ボトルから片手で簡単に使えて、サラダのドレッシングや洋食の味付けなど幅広い料理でお楽しみいただける、新感覚のボトル味噌です。

ボトルから片手でとろりとかけられる味噌

一般的な生味噌は、スプーンやお玉ですくい、溶いて使用する必要がありますが、本商品はフライパンにボトルから直接入れて調理したり、器に盛りつけた料理にそのままかけてお召し上がりいただけます。ボトルから片手でかけられるため調理がラクになり、より気軽に味噌料理をお楽しみいただけます。

味噌そのままの味わいで、さまざまな料理に使える

『CRAFT MISO とろみ』は、だしが含まれない「味噌そのままの味わい」のため、サラダのドレッシングや洋食、中華料理の味付けなど、幅広い料理に活用いただける点が魅力です。炒め物や煮物の調味料としてはもちろんのこと、お湯に溶き鰹節を加えれば、簡単なみそ汁も作れます。濃厚でコクのある、とろりとした味噌は、しょうゆの代わりに、刺身や冷や奴にかけるのもおすすめです。

◆ 「Cozy 糀ブレンド製法」について

「Cozy 糀ブレンド製法」は、当社の熟練の蔵人が試行錯誤を重ね「温度管理・ブレンド方法」にこだわり抜いた独自の製法です。「CRAFT MISO」ブランド商品は「Cozy 糀」を使用し手間と時間をかけて甘みと旨みを最大限に引き出しています。『CRAFT MISO とろみ』は、「Cozy 糀」をたっぷり加えて、じっくりと熟成させることで“コクととろみ”が生まれ、甘みと旨みのバランスが整っています。

〈商品概要〉

『CRAFT MISO とろみ 370g』	
	
参考小売価格: 540 円 (税込)	
内 容 量 : 370g	
賞 味 期 限 : 12 ヶ月	

※ 『CRAFT MISO とろみ』 公式ブランドサイト : <https://www.hikarimiso.co.jp/craftmisotoromi/>

＜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