

ひかり味噌 2026年春夏新商品発売 『だし香る味噌』 焼津産鰹節と利尻昆布の風味豊かな、だしが香る合わせ味噌

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、2026年春夏新商品として、産地指定の原材料を使用し、だしにこだわった合わせ味噌『だし香る味噌』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。

※会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



◆ 『だし香る味噌』商品の特長

ふくよかでコクのある赤味噌と、すっきりとした味わいの白味噌をブレンドした合わせ味噌です。だしの原材料産地に徹底してこだわり、香り高い焼津産鰹節と、上品な旨みの利尻昆布を使用しました。鰹節の香りを引き出すため、味噌にブレンドする直前に鰹だしを丁寧に抽出。手間を惜しまない工程により、鰹だしの存在感が際立つ、奥行きのある味わいを実現しました。なめらかで溶けやすいこし味噌タイプのため、味噌汁はもちろん、煮物、炒め物などご家庭のさまざまな料理に幅広くご活用いただけます。

〈商品概要〉

商品名 : 『だし香る味噌 750g』

参考小売価格 : 540円(税込)

内容量 : 750g

賞味期限 : 12ヶ月

〈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