

オーガニック・無添加・国産原料 こだわりの味噌を特別価格で提供！

～ 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、当社が立地する下諏訪町と工場が立地する飯島町にて開催される味噌販売会にて、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提供いたします。地元の名産品を取り揃え、県内外のお客様で賑わう食祭館と田切の里の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。

【実施会場・日時】

<下諏訪町> 門前ひろば食祭館「味噌特別販売会」(〒393-0051 長野県諏訪郡下諏訪町大社通 5522-2)
日時：7月8日(金)～10日(日) 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：7月13日(水)～16(土) 10:00～18:00



【販売商品例】

		
<p>マル^{ゆう} 無添加有機味噌 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>マル^む 無添加味噌 国産 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>味噌屋のマスターブレンド つける味噌(梅・麻辣) 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>

※「味噌屋のマスターブレンド つける味噌」は食祭館のみの販売

<本件に関するお問い合わせ先>
ひかり味噌株式会社 コーポレートマーケティング本部 広報室 TEL:03-5940-8848(代)