

ひかり味噌 期間限定 特別価格での味噌販売を開催 ～ 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、年に2回、期間限定で開催している恒例の特別味噌販売を、本社のある諏訪郡下諏訪町で12月6日(水)から8日(金)まで、飯島グリーン工場で12月12日(火)と13日(水)に開催いたします。

この特別味噌販売は、本社と工場の所在する地域の皆さまに日頃の感謝の気持ちを込めて 2009 年より開催しており、今回で 19 回目を迎えます。おかげさまで毎回多くのお客様にお越しいただき、地域の恒例イベントとして大変ご好評いただいております。

期間中は、当社の主力商品である有機味噌と無添加味噌のお得なケース販売に加え、通常はインターネットなどで販売している 40 食入り徳用タイプの即席みそ汁を特別価格でご提供いたします。下諏訪町では、諏訪地方の各種お土産を取り揃えた、観光名所である諏訪大社 下社秋宮にほど近い「食祭館」の店内に会場を特設。飯島町では当社の主力工場である飯島グリーン工場内にて開催いたします。

当社はこの特別味噌販売を、地域の皆さまへ当社の日頃の感謝の気持ちをお伝えするだけでなく、工場で味噌づくりに従事している社員が、味噌の楽しみ方や発酵食品のおもしろさをご紹介しながら、お客様のご意見をうかがうことができる、貴重な機会と捉えております。ひかり味噌では今後も、味噌の魅力を広く深く知っていただくための積極的な活動を通じて、お客様の健康的な食生活をサポートしてまいります。



【実施会場・日時】

＜下諏訪町会場＞ 場所：門前ひろば 食祭館（〒393-0051 諏訪郡下諏訪大社通 5522-2）
日時：12月6日(水)・7日(木)・8日(金) 10:00～18:00

＜飯島町会場＞ 場所：ひかり味噌 飯島グリーン工場（〒399-3701 上伊那郡飯島町田切 1145-8）
日時：12月12日(火) 10:00～17:00 / 13日(水) 10:00～16:00

【販売商品】



ゆう
マル有 無添加有機味噌

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有機味噌



む
マル無 無添加味噌 国産

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
無添加の糀味噌



産地のみそ汁めぐり

地方色豊かな 5 種の味噌と 5 種の
具材が楽しめる即席みそ汁の
40 食入り徳用セット

●ひかり味噌 社会貢献への取組みの詳細はこちら <http://www.hikarimiso.co.jp/csr/society/>

<本件に関するお問い合わせ先>

ひかり味噌 PR 事務局（アンティル内） 早川、佐藤、小林
TEL : 03-6825-3020 / FAX : 03-6685-5266
メール : hikarimiso-pr@vectorinc.co.jp