

～ ひかり味噌 第2回“日本の食品”輸出 EXPOに出展 ～
**ハラール認証取得味噌、海外専用オーガニック味噌、
野菜だしの即席みそ汁、棒ラーメン などを紹介**

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、世界に誇る日本の食品が一堂に出展し、世界中から来場する食品バイヤーと商談を行う展示会「第2回 “日本の食品” 輸出 EXPO」に出展いたします。

【 第2回 “日本の食品” 輸出 EXPO 開催概要 】

会 期 : 2018年10月10日(水)～12日(金) 10:00～18:00(最終日は17:00まで)
会 場 : 幕張メッセ
H P : <http://www.jpfood.jp/About/Outline/>
ひかり味噌ページ : <https://exhibitor.reedexpo.co.jp/FGEX/search/food/jp/detail/?exbitid=292&exid=8>

■海外では日本食と発酵食ブーム。2017年の味噌輸出量は過去最高を記録

海外における日本食と発酵食ブームを受け、味噌の輸出量は年々増加しています。2017年は前年比109%、輸出量16,017tと最高記録※1を更新しました。当社においても昨今の輸出金額は、年110%～115%と伸長しております。中でも安心安全かつ高品質であるオーガニック味噌の需要拡大が著しく、その輸出金額は前期比120%で伸長しています。

■豊富なラインナップ。海外専用ブランド「Organic Miso」シリーズ

当社は、国内販売商品を輸出するだけでなく、現地の嗜好に合わせた海外専用商品を開発しております。中でも、アジアや欧米諸国でロングセラーの「Organic Miso」シリーズは、赤・白・減塩・西京・だし・玄米・豆味噌と7種類を取り揃え、オーガニックを全面に打ち出したパッケージデザインで展開。白・赤味噌については7カ国語に対応しております。



Organic Miso Red



Organic Miso White



Organic Miso Brown Rice

■鰹だしを使用しない即席みそ汁、畜産系の原料を使用しない棒ラーメン

海外において食のスタイルとして定着しているヴィーガンやベジタリアン志向に対応した商品も展開しています。当社はこれまで化学調味料を使用せずとも、十分に美味しく召し上がっていただける即席みそ汁を商品化してまいりました。その味づくりの調合技術を活かし、鰹だしを使用せずに野菜のみで十分なうま味を引きだした即席みそ汁や、豚骨を使用せずに濃厚な味わいを実現した棒ラーメンを商品化しています。



ORGANIC MISO SOUP



麺楽 MENRAKU シリーズ

■味噌を世界中で食していただくために、グローバルに対応した認証を取得

・30年以上取り組んできたオーガニック味噌

当社は、自然由来の伝統食品である味噌を、おいしさを維持しながら安心安全に消費者の皆さまにご提供したいという思いから、日本における有機認証制度が確立される前から、30年間にわたりオーガニック味噌に取り組んでまいりました。1997年の米国の民間有機農産物認定組織 OCIA (Organic Crops Improvement Association) の認証取得にはじまり、2000年に施行された有機 JAS 規格においてもいち早く認証を取得。海外でのオーガニック味噌の需要に応えるべく、2001年には米国農務省が定める有機制度 NOP (National Organic Program) に基づいた認証を、2008年には EU 委員会が定めたヨーロッパの有機規格の認証を取得しております。取り組み開始以来、販売数量は堅調に推移し、昨年のオーガニック味噌販売数量における当社商品の割合は約 70%※2 となり、圧倒的なシェアを確立しています

・業界初。食品安全の国際規格、環境保全の国産認証規格を取得

主力工場である飯島グリーン工場は、1999年に環境保全の国際認証規格である ISO14001 認証を取得。2013年には、食品安全の国際規格である BRC 認証を国内 4 番目、業界ではじめて取得しました。当社の安心安全に対する姿勢を国内だけでなく海外のお客様へもわかりやすくお伝えするため、国際的に評価の高い第三者認証に取り組み、業界に先駆けて取得しています。

・ハラール認証、コーシャ認証の取得

世界で最も教徒の人口増加が速いとされているイスラム教。昨今はイスラム教徒を含む訪日外国人旅行者の増加に伴い、国内でもハラール食品を提供する飲食店などが増えてい

ます。当社は 2012 年に味噌業界で初のハラール認証を取得いたしました。糀のうま味と豊かな香りが特長の無添加味噌、海外の方でも手軽にみそ汁をお楽しみいただけるわかめ入りの即席みそ汁、外食、中食にてご活用いただける業務用商品を展開しております。ハラール認証取得の 5 年前には、ユダヤ教の戒律に従った安全な食品に与えられるコーシャ認証を取得しています。



無添加味噌 田舎



MISO SOUP Wakame



ひかり白こし

当社はこれからも日本国内にとどまらず海外に向けても、消費者の皆さまのご期待にお応えできるよう安全安心でおいしい味噌商品を提案し、日本の伝統食品・発酵食品の魅力を発信してまいります。

●ひかり味噌について

中央アルプスの伏流水が流れる、味噌の醸造に最適な長野県上伊那郡飯島町に最新鋭の工場を構え、厳選した原材料を使用した味噌の製造を行う。自然由来の発酵食品である味噌本来のおいしさをお届けするべく、早くから無添加・有機味噌に着目。代表商品である『無添加 円熟こうじみそ』は、無添加味噌カテゴリにおいて売れ筋 No. 1^{※3} を獲得し市場をけん引している。味噌醸造技術と即席みそ汁の加工技術を生かし、ライフスタイルと食生活の変化に合わせ、春雨スープ、スープフォー、雑穀入りスープ、甘酒なども展開。味噌を基軸とした健康な食生活に貢献する商品をお届けしている。

社 名： ひかり味噌株式会社
 設 立： 1951 年(昭和 26 年)2 月 8 日 ※創業 1936 年(昭和 11 年)
 本 社： 長野県諏訪郡下諏訪町 4848-1
 売 上： 136 億 200 万円 (2017 年 9 月決算)
 H P： <https://www.hikarimiso.co.jp/>
 英文 H P： <http://www.hikarimiso.com/>

※1 財務省 貿易統計を参照

※2 日刊経済通信社調べ 有機みその販売数量を参照

※3 『無添加 円熟こうじみそ』 750g KSP-POS 2017 年 1 月～12 月を基に当社集計。減塩商品は除く

<本件に関するお問い合わせ先>

ひかり味噌 広報室 阿部

TEL: 03-5940-8848 mail: info@hikarimiso.co.jp

ひかり味噌ホームページ: <https://www.hikarimiso.co.jp/>