

国産大豆、国産米、国産にがり塩をつかった
『国産素材 信州こうじみそ』を発売

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、国産素材にこだわった無添加味噌『国産素材 信州こうじみそ』を 2020 年 6 月 1 日(月)から全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。



■国内において、安全というイメージが根強い国産商品

当社は、自然由来の発酵食品である味噌を、おいしく安心安全にお客様にご提供したいという思いから、早くから無添加味噌とオーガニック味噌に取り組み、国内外にお届けしています。

健康志向の高まりなどにより食に対する安心安全が求められている今、海外においては国内以上に、無添加味噌とオーガニック味噌の需要が高まっています。一方で国内においては、消費者動向調査※¹によると国産食品に対して「安全である」というイメージを持つ方が6割を超えており、食料品を購入するときに7割の方が国産品かどうか気にかけると回答。食を選択するうえで国産食品であることが重要な要素となっていることがうかがえます。このような背景を受け、このたび国産素材だけをつかった『国産素材 信州こうじみそ』を新たに発売するに至りました。

当社は、かねてより無添加味噌、オーガニック味噌を筆頭に天然醸造味噌、長期熟成味噌など付加価値型商品を展開してまいりました。その一つが国産素材の味噌です。国産素材の味噌は、年間 1,000t 以上販売しており、年々増加傾向にあります。

■素材由来のしっかりとしたうま味とまろやかな味わい

今回新たに発売する『国産素材 信州こうじみそ』は、国産大豆、国産米、国産にがり塩を使い、自然のおいしさをそのまま生かした無添加の信州こうじ味噌です。粒が大きい国産大豆を、丁寧に脱皮し蒸煮することで、滑らかに煮上げています。このふっくらと蒸煮した国産大豆と、甘みのある国産米を使った米麴、海水塩を平釜炊きしてつくったにがり塩を、信州・中央アルプスの麓で丁寧に仕込みました。低温熟成により、赤みが増すのを抑え、素材由来のしっかりとしたうま味とまろやかな味わいに仕上げました。

※1 参照:株式会社日本政策金融公庫 消費者動向調査(2020 年 1 月調査)

< 『国産素材 信州こうじみそ』、『国産素材 信州こうじみそ 減塩』 商品概要 >

参考小売価格: 650 円(税別) / 内 容 量: 650g / 賞 味 期 限: 180 日間

『国産素材 信州こうじみそ 減塩』は通常タイプより 25%減塩

< 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 HP: <https://www.hikarimiso.co.jp/>