

ひかり味噌 期間限定の味噌販売を「道の駅 田切の里」で開催 ～ 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、味噌を特別価格で提供する期間限定の味噌販売を、7月10日（火）と11日（水）に工場が立地する飯島町で、7月4日（水）から6日（金）に本社が立地する下諏訪で開催いたします。今回初の試みとして、飯島町の味噌販売は、当社主力工場近くの 道の駅 田切の里（長野県上伊那郡飯島町）とコラボレーションし、開駅2周年の記念イベントとして特別開催いたします。



この期間限定の味噌販売は、地元のお客様への感謝の気持ちを込めて、当社の飯島グリーン工場と本社エリアで開催しており、今回で20回目を迎えます。毎回リピートされるお客様に加えて、口コミの広がりにより新規のお客様も増え、地域の恒例イベントとして多くのお客様にご来場いただき大変好評いただいております。

今回、初会場となる道の駅 田切の里は“住民の生活の拠点にしたい”という発想から生まれた道の駅です。当社は“お客様の毎日の健やかな食生活に貢献したい”という想いのもと、味噌を中心に即席みそ汁、春雨スープ、フォースープなどを提案しております。このたび、両社のお客様の生活に寄り添いたいという想いが合致し、道の駅 田切の里開駅2周年のイベントとして特別開催に至りました。

道の駅 田切の里は、全国1145カ所ある道の駅の中でも、地域活性化の拠点となる優れた企画があり、今後の重点支援で効果的な取組が期待できるとして国土交通大臣より重点道の駅に選定されているだけでなく、南信州の観光の出発・集合・合流地点に最適な場所です。この場所で、味噌をご紹介することで、県内外のお客様とのコミュニケーションの機会をこれまで以上に創出し、長期減少市場にある味噌の魅力を広く発信してまいります。

また、両社が立地する飯島町は、豊かに流れる天竜川と与田切川、雄大な中央アルプスと南アルプスに囲まれた冷涼な気候が特長の一つ。この味噌醸造に最適な環境のもと厳選素材を用いて丁寧につくりあげた国産味噌・有機味噌を特別価格で提供し、普段使いの味噌とは違う味わいもお試しいただきたいと考えています。

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。今後も、このような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、お客様の毎日の健やかな食生活をサポートしてまいります。

【 実施会場・日時 】

<飯島町会場> 場所：道の駅 田切の里（〒399-3701 長野県上伊那郡飯島町田切 2749 番地）
<http://tagiri-sato.com/>

日時：7月10日（火）10：00～17：00 / 11日（水）10：00～16：00

<下諏訪会場> 場所：門前ひろば 食祭館（〒393-0051 諏訪郡下諏訪大社通 5522-2）
<https://shokusaikan.net/>

日時：7月4日（水）・5日（木）・6日（金）10：00～18：00

【 販売商品 】

		
<p>マル^{あじ}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</p>	<p>マル^む無 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糎味噌</p>	<p>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</p>

●ひかり味噌の社会貢献への取り組みはHPにてご紹介しております。www.hikarimiso.co.jp

<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