

**家族で飲める、やさしい自然の甘さ『麴の花 あまざけ』を発売
プレーンと乳酸菌入りの2種が登場**

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、『麴の花 あまざけ』、『麴の花 あまざけ 乳酸菌』を2017年11月20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。



当社は、「自然の恵み、いただきます。」をブランドコンセプトとして掲げ、おいしく健やかな食生活に貢献したいという思いから、無添加味噌・有機味噌を中心に自然の恵みをさまざまな形でお届けしてまいりました。大豆・米・塩のシンプルな原材料と微生物の力で作る無添加味噌は、高品質の原材料を使うだけでなく、味噌の甘みの決め手となる米麴をつくる“製麴(せいきく)技術”の高さも、おいしさの重要なポイントとなります。このたび、新たな自然の恵みの形として、当社がこれまで研さんを重ねてきた製麴技術によってつくりあげた米麴を使用し『麴の花 あまざけ』を開発いたしました。

『麴の花 あまざけ』は、甘酒が苦手な方やお子さまにもおいしく飲んでいただける、家族で飲める味わいに仕上げました。製麴技術を工夫してつくりあげた専用の米麴を使用。単に甘味だけを際立たせた甘酒ではなく、口当たりがすっきりとした甘さと、その中に米のうま味とコクが感じられる、毎日飲んでも飽きのこない味わいを実現しています。また同時に発売する『麴の花 あまざけ 乳酸菌』は、商品1本に乳酸菌が200億個入った甘酒です。腸内環境に有用な働きをするといわれている乳酸菌を、飲みやすく仕上げた甘酒と手軽に摂取いただきたいと考えております。容量は、お子様でも飲みきれの125ml。形状は、持ちやすく、ご家族分をお求めいただいても冷蔵庫で場所をとらない四角いパックを採用しました。ご家族皆さままで毎日お楽しみいただけるよう、お値打ち価格でご提供いたします。

< 商品概要 >

『麴の花 あまざけ』 『麴の花 あまざけ 乳酸菌』

参考小売価格：130円(税別)

内 容 量：125ml

発 売 日：2017年11月20日(月)

< 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) 佐藤、早川、稲留

TEL : 03-6825-3020 / FAX : 03-6685-5266

メール : hikarimiso-pr@vectorinc.co.jp