

～人手不足、食品廃棄ロスを解消！ワンタッチでいつでも出来たてのおいしさ～  
ひかり味噌 みそ汁サーバー  
スタイリッシュなデザインにこだわり新登場

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、機能性とデザインにこだわったみそ汁サーバー『新型みそ汁サーバー』の提案を開始いたしました。



＜新型みそ汁サーバー 概要＞

給水方式：タンク式、水道直結式

サイズ：

幅 300 mm × 奥行 410 mm × 高さ 700 mm

重量：20.4 kg

湯量タンク：10 L(有効貯湯量)

抽出速度：約 4 秒(150 cc)

■人手不足と食品廃棄ロスを解消！いつでも出来たての美味しいみそ汁を提供する みそ汁サーバー

当社は、飲食店やビジネスホテル向けに、ワンタッチでいつでも出来たての美味しさを提供できるみそ汁サーバーを提案してまいりました。和食の定番アイテムであるみそ汁は、脇役でありながらも、和食店だけでなく、居酒屋やホテルの朝食などで多量に提供される重要なメニューです。朝食やランチタイムなどはみそ汁の提供が短時間に集中し、かつ素早く対応しなければならないため、昨今の人手不足の状況下において、いつでも出来たての美味しいみそ汁を提供することが負担となっています。

みそ汁サーバーの導入により、仕込み作業時間の削減、作る人によって生じる味ムラの解消、一杯からの少量提供の実現、時間経過による味の劣化の解消、作りすぎによる廃棄ロスの削減、ピーク時のスムーズな提供を実現することができます。飲食業界をとりまく人手不足や食品廃棄ロスの問題を解消しながら、いつでも出来たての美味しさを提供できるとして、みそ汁サーバーの導入数は年々伸長しております。



## ■作業効率向上、どこにでも置けるスタイリッシュなデザインを実現

伸長するみそ汁サーバー需要の中、さらにご利用シーンを広げていただくことと、これまで以上の作業負担軽減を実現するため、『新型みそ汁サーバー』を新たに提案いたします。このたび提供を開始する『新型みそ汁サーバー』は、高性能ポンプと高解像度流量センサーを搭載し、1杯(150cc)4秒の抽出速度で、定量の味噌とお湯をムラなく混ぜ合わせ、素早く溶け残しのない出来たてのみそ汁を提供いたします。また、ワンタッチ開閉式の抽出ユニットの採用により、部品交換と掃除の作業時間を大幅に削減できます。

オープンキッチンを採用するレストランやビジネスホテルなど、みそ汁サーバーをお客様の目にふれる場所に設置せざるを得ないスペースでもご利用いただけるよう、和洋に関わらず様々な内装とマッチするスタイリッシュなデザインに仕上げました。

## ●みそ汁サーバー専用みそ「みそ汁専科」シリーズ

地域により嗜好が異なる味噌。地域密着型、チェーン展開、新メニュー開発、といった企業様の戦略にお応えできるよう複数の味をラインアップしております。

			
合わせみそ (米みそ+豆みそ)	白みそ (米みそ)	赤みそ (豆みそ)	麦みそ (麦みそ+米みそ)
信州産みそと愛知県産豆みそを合わせてコクのある味に仕上げました。	きめ細かい信州白みそを使用し、あっさりした上品な味に調味しました。	愛知県産豆みそを 100% 使用し、本場の赤だしの酸味と渋みを再現しました。	九州の麦みそに信州白みそを配合。いりこだしをベースに味を整えました。

## ●新型みそ汁サーバー導入希望のお客様は、こちらにお問合せください。

ひかり味噌株式会社 業務用商品営業部 TEL : 03-5940-8848

ひかり味噌 業務用フードサービス HP

[https://www.hikarimiso.co.jp/corporate/business/professional\\_use.html](https://www.hikarimiso.co.jp/corporate/business/professional_use.html)

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 : 145億3500万円(2018年9月決算)

H P : <https://www.hikarimiso.co.jp/>

< 掲載・取材に関するお問合せ >

ひかり味噌株式会社 広報室阿部

TEL : 03-5940-8848 / [info@hikarimiso.co.jp](mailto:info@hikarimiso.co.jp)