

オーガニック味噌シェア No.1[※]のひかり味噌からオーガニック白粒味噌
『**麴の花 無添加オーガニック味噌**』を発売
～家族を想う主婦を応援する無添加オーガニック味噌 減塩タイプも～

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」シリーズより『麴の花 無添加オーガニック味噌』、『麴の花 無添加オーガニック味噌 減塩』を2018年2月26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。



昨今、オーガニック専門スーパーマーケットの開業やオーガニックレストランの出店などにより、オーガニック食材にふれる機会が増加しています。その背景には、健康志向の高まりや美容への期待、環境保全におけるサステナビリティなどがあげられ、オーガニック食材に関心が寄せられています。

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消費者の皆さまにご提供したいという思いのもと、日本における有機認証制度が確立される前から、29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。以来販売数量は堅調に推移し、味噌市場全体のオーガニック味噌販売数量に対する当社商品の割合は約70%[※]となり、圧倒的なシェアを確立しています。

このたび、昨年秋に甘酒をリリースした新ブランド「麴の花」より、第2弾として『麴の花 無添加オーガニック味噌』、『麴の花 無添加オーガニック味噌 減塩』を発売いたします。「麴の花」は、家族の健康と安らぎを提供するため厳選した素材でつくる“麴商品”をコンセプトに立ち上げたブランドです。今回発売する『麴の花 無添加オーガニック味噌』は、熟練した圃場管理者の目と手間をかけて丁寧に栽培された有機米・有機大豆を中央アルプスのふもとで丁寧に熟成させました。味噌の照りが鮮やかな白粒味噌です。味の決め手となる米麴の割合は12割。麴の割合が高すぎると甘みが強く、食べ飽きる、料理の味付けがうまくできない等、人によっては調理が難しく感じるため、日常に使い勝手がよく、かつ米麴の味わい感じられる最適な麴の割合と熟成期間をバランス良く調整しました。まろやかな味わいの中に米麴のコクを感じていただけます。ご家族の健康を考える方に安心してお使いいただける無添加オーガニック味噌です。

※ 日刊経済通信社調べ

< 『麴の花 無添加オーガニック味噌』、『麴の花 無添加オーガニック味噌 減塩』商品概要 >

参考小売価格：700円(税別) / 内容量：650g / 賞味期限：180日間

『麴の花 無添加オーガニック味噌 減塩』は通常タイプより25%減塩

麴の花 HP: https://www.hikarimiso.co.jp/koji_miso/

< 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、小林
TEL : 03-6825-3020 / FAX : 03-6685-5266
メール : hikarimiso-pr@vectorinc.co.jp