

～ひかり味噌のロングセラー商品「円熟」シリーズ～ おいしさそのまま、さらに減塩 『無添加 円熟こうじみそ 減塩』

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、2012年に発売した『無添加 円熟こうじみそ 減塩』の減塩率を20%から25%にリニューアルし、2016年5月上旬に全国の総合スーパーや食品スーパーで発売いたします。

■おいしさはそのままに、25%の塩分カットを実現

『無添加 円熟こうじみそ 減塩(以下『円熟こうじみそ 減塩』)』は、当社のロングセラー商品『無添加 円熟こうじみそ』の減塩タイプとして2012年に発売されました。

発売以来、減塩味噌でありながら、塩分の低さを感じさせない深い味わいが好評となり、縮小傾向にある味噌市場において毎年前年比120%超と売り上げを伸ばしています。

このたび、高まる減塩ニーズにお応えし、『円熟こうじみそ 減塩』の減塩率を20%から25%にアップしました。当社が創業以来磨き上げてきた醸造技術によって、厳選された素材の味を最大限に引き出し、『円熟こうじみそ』のおいしさの特長である糀本来の甘さや風味を感じていただける商品に仕上げています。



無添加 円熟こうじみそ 減塩
内容量:750g
参考小売価格:580円(税別)

■法改正による栄養強調表示方法の変更

2015年4月、消費者庁は食品表示における栄養強調表示についてルール変更を行い、“「減塩」と表示するには比較する食品と比べて25%以上の相対差を必要とする”としました。ナトリウムの含有量を25%低減することにより、保存性および品質を保つことが著しく困難な食品である味噌は対象外とされ、15%の規定値が設けられています。

しかし、食品の塩分量に対するお客様の意識はますます高まると推測し、このたび減塩率25%の減塩味噌を発売しました。当社は味噌を通じて健康的な食生活に貢献したいと考え、20年以上前からおいしく楽しめる減塩味噌を追求しており、今回のリニューアルはその蓄積されたノウハウがあるからこそ実現したものです。

当社は、『無添加 円熟こうじみそ』の味噌本来のおいしさをより一層お楽しみいただけるようシリーズの拡充を図り、ライフスタイルに合わせて健康的な食生活をサポートしてまいります。

<本件に関するお問い合わせ先>
ひかり味噌株式会社 広報室 阿部・澤口・日下部
TEL:03-5940-8848/FAX:03-5940-7791
ひかり味噌ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>

ひかり味噌広報事務局 株式会社プラップジャパン 三原・井出・山口
TEL:03-4580-9104/FAX:03-4580-9130
東京都港区赤坂 1-12-32 アーク森ビル 33階