

ひかり味噌を代表するロングセラー商品 『無添加 円熟こうじみそ』に液状タイプが新登場

～ 品質と簡便さを兼ね備えた、これまでにないボトル入り味噌 ～

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、以下当社と呼称)では、3月1日より春夏の新商品として『円熟こうじみそ 液状タイプ』を、全国の総合スーパーや食品スーパーなどで発売いたします。

発売20年のベストセラー商品の味を手軽に

『円熟こうじみそ 液状タイプ』は、当社のロングセラー商品『無添加 円熟こうじみそ』をベースに開発した液状タイプのボトル入り味噌です。『無添加 円熟こうじみそ』の特徴である、たっぷり使用した糀由来の芳醇な甘みと香りはそのままだけに、昆布・かつお・いりこの3種のだしを合わせました。味のバランスのとれた本商品は、みそ汁はもちろん、炒め物や煮物などの味噌料理を簡単にお楽しみいただけます。

当社は、“品質”を追求し、一般化しつつある液状タイプ味噌の一步先を行く商品として生まれた『円熟こうじみそ 液状タイプ』が、皆様の食卓を豊かにする、これまでになかった新しい調味料となることを目指します。



円熟こうじみそ 液状タイプ

無添加味噌のリーディングブランド『無添加 円熟こうじみそ』

当社は、大豆と米、塩、水という原材料本来のおいしさをお客様にお届けしたいという思いから、添加物は一切使用しない“無添加味噌”に早くから力を入れ、現在では無添加味噌カテゴリーにおいてNo.1のシェアを獲得するまでに至りました※1。なかでも1993年に発売した『無添加 円熟こうじみそ』は、商品特徴をよりわかりやすくお伝えするためのパッケージ変更や、原料のグレードアップ、販売量増加に対応した生産設備の増強に伴う生産性向上などの変遷を経て、無添加味噌のリーディングブランドに成長いたしました。

『無添加 円熟こうじみそ』の最大の特徴は、糀の持つ芳醇な甘みと香り、すっきりとした旨み、そしてまろやかな風味にあります。長年培ってきた醸造技術に支えられたその味わいは、他商品と食べ比べずともおわかりいただける違いを感じていただけます。飽きのこないくせになる味わいも、多くのお客様に長くお使いいただいている理由です。原材料には、厳しい基準を遵守して栽培された有機JAS認定の有機大豆、ふっくらとした食感と香りの良さが特徴の国産米、天日塩を使用。厳選素材を用いながらも実現しているお値打ち価格は、シェアトップクラスという実績によるものです。

2012年9月には、塩分を20%カット※2した『無添加 円熟こうじみそ 減塩』を発売。当社の商品の中で最も塩分を抑えた味噌でありながら、塩分の低さを感じさせない、「円熟」シリーズの名にふさわしい味わい深い仕上がりとなっています。

近年の安心・安全への関心の高まりから、市場全体において無添加味噌の販売量が増加しつつあります。味噌本来のおいしさにこだわり、かねてより無添加味噌に取り組んでいる当社は、この傾向をお客様との距離が近づいたと考え、今後もお客様の信頼を裏切らない商品をつくり続けてまいります。

※1 日刊通信経済社調べ ※2 『無添加 円熟こうじみそ』に比べ

＜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 澤口・高沢

TEL:0266-27-8848/FAX:0266-27-7791

ひかり味噌・広報事務局 株式会社 P&I 三上・渡邊・石井

TEL:03-5689-0445/FAX:03-5689-0455

東京都文京区本郷 4-24-8 春日タワービル 11 階

■ 「円熟こうじみそ」シリーズ概要

商品	規格	参考小売価格 (税別)	商品特徴
 円熟こうじみそ 液状タイプ	350g	500円	<p>当社のロングセラー商品『無添加 円熟こうじみそ』をベースに開発した液状タイプのボトル入り味噌。『無添加 円熟こうじみそ』の特徴である、たっぷり使用した糀由来の芳醇な甘みと香りはそのままに、昆布・かつお・いりこの3種のだしを合わせました。1本350g入り(みそ汁約20杯分)のコンパクトサイズですので、ひとり暮らしの方や、シーンに合わせてカップ入り味噌と使い分けたいという方にもおすすめの商品です。</p>
 無添加 円熟こうじみそ	750g 375g	580円 330円	<p>高品質の有機大豆と国産米、天日塩を使用したロングセラーの無添加味噌。糀の持つ芳醇な甘みと香り、すっきりとした旨み、そしてまろやかな風味が特徴です。</p>
 無添加 円熟こうじみそ 減塩	750g	580円	<p>『無添加円熟こうじみそ』に比べ塩分を20%カット。当社の商品の中で最も塩分を抑えた味噌でありながら、塩分の低さを感じさせない、「円熟」シリーズの名にふさわしい味わい深い仕上がりとなっています。</p>

●各種商品画像データをご用意しております。ご入用の際はひかり味噌までご連絡ください。

<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 澤口・高沢

TEL:0266-27-8848/FAX:0266-27-7791

ひかり味噌・広報事務局 株式会社 P&I 三上・渡邊・石井

TEL:03-5689-0445/FAX:03-5689-0455

東京都文京区本郷 4-24-8 春日タワービル 11 階