

『無添加 円熟こうじみそ 減塩』に小容量タイプが登場！

～ 無添加の減塩味噌のおいしさをもっと手軽に ～

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、『無添加 円熟こうじみそ 減塩』から375gの小容量タイプを2016年9月1日(木)に全国のスーパーなどで発売いたします。



無添加 円熟こうじみそ 減塩

内容量:375g
参考小売価格:330円(税別)

『無添加 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年に発売以来、縮小傾向にある味噌市場において、昨今の健康を意識した食生活への関心の高まり、ヘルシーな日本食への再注目などを背景に、販売金額前年比120%超と堅調に伸長しています。さらに、減塩を意識されるお客様のご要望に沿うため、今年5月には減塩率を20%から25%にアップし、リニューアルいたしました。

このたび、無添加の減塩味噌をさらに手軽にお試しいただけるよう、通常容量となる750gの半分である375gの小容量タイプを発売。“減塩食品に興味はあるが、味が物足りないイメージがある”“料理によって味噌を使い分けたい”というニーズにお応えします。

『無添加 円熟こうじみそ 減塩』は、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、『無添加 円熟こうじみそ』のおいしさの特長である、糀由来の甘さや大豆のうま味を感じていただける商品に仕上げています。減塩食品は、おいしさより健康のために選択するという傾向がある中、『無添加 円熟こうじみそ 減塩』は、減塩率25%でありながらも物足りなさを感じさせず、幅広い食材や料理に合わせやすいとご好評いただいています。

当社は、味噌本来のおいしさを追求した『無添加 円熟こうじみそ』をはじめとする「円熟こうじみそ」シリーズをより一層お楽しみいただけるよう、ライフスタイルに合わせたシリーズの拡充を図り、健康的な食生活をサポートしてまいります。

- ひかり味噌株式会社ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>
- 「円熟こうじみそ」シリーズブランドページ <http://www.hikarimiso.co.jp/enjyuku/>

<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

TEL:03-5940-8848/FAX:03-3944-7791

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