

オーガニック味噌売れ筋No. 1※1『こだわってます』 3,000人トライアルキャンペーンを開催

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、オーガニック味噌売れ筋No.1※1『こだわってます』を抽選で3,000名様にプレゼントするトライアルキャンペーンを2021年4月9日から5月5日まで開催します。



■キャンペーン概要

タイトル: 3,000名に当たる! 無添加オーガニック味噌『こだわってます』トライアルキャンペーン

開催期間: 2021年4月9日(金)~2021年5月5日(水)

キャンペーンサイト: <https://www.hikarimiso.co.jp/2021trialcampaign>

応募方法: キャンペーン専用Webサイトにアクセスし、必要事項を入力のうえ、ご応募ください。

サンプリング内容: 『こだわってます 500g』×1個、商品リーフレット×1部

当選者発表: 当選者の発表は、5月下旬の発送をもってかえさせていただきます。

■『こだわってます』商品紹介

当社は、自然由来の食品である味噌を、おいしさを維持しながら安心安全にお届けしたいという思いから、日本における有機認証制度が確立する前から、30年以上、オーガニック味噌に取り組んでいます。『こだわってます』750gと500gは、オーガニック味噌の売れ筋No.1、No.2※1を獲得しており、オーガニック味噌市場をけん引しています。

※1 KSP-POS 2020年1~12月オーガニックみそ販売金額を参照

◇こだわってます ポイント1 原料となる大豆と米

おいしい味噌づくりの基本は原料選びから。『こだわってます』の大豆と米は、ただ有機栽培されただけではありません。大豆は霜が降りるぎりぎりまで待って収穫された、明るい黄色で粒のふっくらし

た丸大豆。米は甘みがあり、麹菌が米の芯まで働いてくれる米を厳選。このこだわりが、味噌の滑らかなでやさしい味わいをつくりあげます。

◇こだわってます ポイント2 味の黄金比率をつくりあげる、職人の確かな目

選び抜かれた大豆と米を、おいしい味噌へと仕上げる発酵と熟成。ひかり味噌の職人の技が光る瞬間です。私たちが理想とするうま味・コク味・塩味・甘味の「黄金比率」を実現するために、職人たちが発酵と熟成度合いを見極め、細かな温度調節を行います。このこだわりが素材ひとつひとつの良さを引き出し、おいしさを生み出しています。

◇こだわってます ポイント3 おいしさそのままに無添加で

大豆と米、発酵と熟成、すべてにこだわった味噌本来のおいしさを楽しんでいただきたい。だから私たちは、無添加にこだわります。常に変化する味噌は一定の味を保つのが難しいと言われるのですが、ひかり味噌は原料の配合や発酵・熟成下での成分管理、容器まであらゆる試行錯誤をし続けることで、この味を無添加で食卓にお届けできるようになりました。

商品ラインナップ

こだわってます 750g	こだわってます 500g	こだわってます 減塩 750g
		
参考小売価格：700円(税別) 賞味期限：180日	参考小売価格：600円(税別) 賞味期限：180日	参考小売価格：700円(税別) 賞味期限：180日

■ひかり味噌が取り組む SDGs

当社は、「自然の恵み、いただきます。」をブランドコンセプトに掲げ、素材本来のおいしさを大切にしている味噌をお届けしています。中でも、環境負荷の少ないオーガニック製品に早くから取り組んでまいりました。オーガニック製品の原材料は、農薬や化学肥料に頼らず、自然の恵みを生かした農法で育てられています。オーガニック製品を広めることにより、人や全ての生命にとって平穏かつ健全な自然環境と社会環境の実現に貢献します。

今回のキャンペーンで、『こだわってます』の良さを知識と体感を通して理解いただくことで、オーガニック味噌をさらに市場へ浸透させ、“オーガニックのある暮らし”を広めてまいります。

◇オーガニック味噌への取り組み紹介ページ

<https://www.hikarimiso.co.jp/enjoy-miso/organic/>

＜本件に関するお問い合わせ先＞
ひかり味噌 広報室 阿部 TEL:03-5940-8848(代)