

報道関係者各位

2019年11月20日
ひかり味噌株式会社

オーガニック・国産 こだわりの味噌を特別価格で提供！特別味噌販売を開催
～ 地元・長野県の皆さまへ 感謝の気持ちをかたちに ～

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、原材料にこだわった味噌を特別価格で提供する恒例の特別味噌販売を、本社が立地する下諏訪と工場が立地する飯島町にて開催いたします。

【実施会場・日時】

＜下諏訪会場＞ 門前ひろば 食祭館（〒393-0051 長野県諏訪郡下諏訪大社通 5522-2）

日時：11月27日(水)～29日(金)10:00～18:00

＜飯島町会場＞ 道の駅 田切の里（〒399-3701 長野県上伊那郡飯島町田切 2749番地）

日時：12月10日(火)10:00～17:00 / 11日(水)10:00～16:00



この期間限定の味噌販売は、年に2回、7月と12月に開催しており、今回で23回目を迎えます。毎回リピートいただきお客様に加えて、口コミの広がりにより新規のお客様も増え、地域の恒例イベントとして大変好評いただいております。当社はこの特別味噌販売を、地域の皆さまへ日頃の感謝の気持ちをお伝えするだけでなく、工場で味噌づくりに従事している社員が、味噌の楽しみ方や発酵食品のおもしろさを紹介しながら、お客様とコミュニケーションをとることができる、貴重な機会と捉えています。また、地元の名産を取り揃え、県内外のお客様で賑わう食祭館と田切の里の2会場で開催することで、長野の名産である味噌の魅力を広く発信いたします。

【販売商品】

<u>マル有 無添加有機味噌</u> 昨今注目が高まっているオーガニックの味噌。有機大豆と有機米を使用し、じっくりと長期熟成させたコクと深みを感じられる。	<u>マル無 無添加味噌 国産</u> 味噌販売リピート率No.1！大豆、米、塩と原料すべてを国産にこだわった上品な甘みの無添加の米麹味噌。	<u>産地のみそ汁めぐり</u> 地方色豊かな5種の味噌と8種の具材が入った即席みそ汁の40食入り徳用セット。味噌と具材の組み合わせは40通り！

＜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 TEL:03-5940-8848 info@hikarimiso.co.jp