

ひかり味噌 果実の甘酒の спреッド 『ほの糍 honoka』 を発売
～ 自然の甘みと発酵の恵みを活かした спреッド ～

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、果実の甘酒の спреッド 『ほの糍 honoka』 をインターネットショッピングサイト「LOHACO（ロハコ）」にて2017年10月2日（月）から先行販売を開始いたしました。



■自然の甘みと発酵の恵みを活かした спреッド

『ほの糍 honoka』は、“長野の自然のめぐみを届ける”ことをコンセプトに、長野県産の果実（ブルーベリーをのぞく）と米麴の甘酒を使い、自然な甘みで仕上げた спреッドです。ゴロっと入った果物の食感とフレッシュなおいしさ、甘酒の自然な甘味とほのかな香りをじっくりといていねいに閉じ込めました。甘酒に使用している米麴は、長野県の当社工場で製造。ふんだんに入った果実の甘みやさわやかな酸味との相性のよさを追求しつくりあげました。また『ほの糍 honoka』は、通常ジャムに使用されることの多い砂糖やペクチンを使用していませんので、小さなお子さまにあまり砂糖をとらせたくないというお母さまにも喜ばれる商品です。

パッケージのイラストは、長野県在住のイラストレーター・絵本作家 米津祐介さんに依頼し描いていただきました。絵本の中から飛び出したような温もりのあるイラストは、食卓をかわいく彩り、ほのぼのとした心地の良い存在感です。spreッドの自然な甘味とともに朝の食卓をあたたく演出します。

■第一弾商品



第一弾として「信州産あんず」を10月2日（月）に「LOHACO」より先行発売いたしました。希少な長野県産のあんずをふんだんに使い、甘酸っぱさと甘酒のやさしい甘みを絶妙なバランスで合わせた、濃厚でまろやかな味わいの一品です。

2017年は長野県産のあんずが不作だったため、限定で約1,200本のみの販売を予定しております。

■暮らしになじむ LOHACO 展に参加



「暮らしになじむ」をテーマに、LOHACO とメーカーがデザインした商品が集まる「暮らしになじむ LOHACO 展 2017」。3年目の開催となる今年は、48社61アイテムがラインナップ。実際に商品を手にとって体験していただくのはもちろん、好奇心を刺激するワークショップや誰かにシェアしたくなる写真が撮れるフォトブース、バーチャルスーパーなど、楽しいイベントが盛りだくさんです。

10月9日（月・祝）14:00-17:00には、会場内のキッチンカーで『ほの糍 信州産あんず』の試食も行われます。（約300食限定）

「暮らしになじむ LOHACO 展」

日時 | 2017年10月6日（金）～11日（水）

平日 10:30～20:00、土日祝 10:00～20:00、最終日 10:30～17:00

場所 | 代官山 T-SITE GARDEN GALLERY 東京都渋谷区猿樂町 16-15

イベント情報 | <http://real.tsite.jp/daikanyama/event/2017/09/lohaco-2017.html>

LOHACO内『ほの糍』特設ページURL : https://lohaco.jp/event/jam_hikarimiso/

『ほの糍』動画 (Youtube) : <https://www.youtube.com/watch?v=Y5ES-uQspBA>

健康や美容といったキーワードで注目される甘酒。その発酵の恵みを飲料の枠に捉われずに手軽にお楽しみいただきたいと考え、当社初のスプレッドの開発に至りました。

当社は味噌を中心に麹を活用したさまざまな食品の提案を通じて、今後も日本の発酵食品の魅力を発信してまいります。

< ほの糍 honoka 信州産あんず 概要 >

参考価格 : 1,200円（税別）

内容量 : 195g

賞味期限 : 180日

発売日 : 2017年10月2日（月）

販売チャンネル : LOHACO <http://lohaco.jp/>

< 本件に関するお問い合わせ先 >

ひかり味噌 PR 事務局（アンティル内） 早川、佐藤、稲留

TEL : 03-6825-3020 / FAX : 03-6685-5266

メール : hikarimiso-pr@vectorinc.co.jp