

「麴の花 無添加オーガニック味噌」シリーズが
ソーシャルプロダクツ・アワード 2020 ソーシャルプロダクツ賞を受賞

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)が販売するオーガニック味噌「麴の花 無添加オーガニック味噌」シリーズが、一般社団法人ソーシャルプロダクツ普及推進協会(本社:東京都中央区、会長 江口泰広)が主催するソーシャルプロダクツ・アワード 2020 ソーシャルプロダクツ賞を受賞いたしました。



「麴の花 無添加オーガニック味噌」シリーズと商品を使った味噌汁

■ソーシャルプロダクツ・アワードとは

ソーシャルプロダクツ・アワードとは、持続可能な社会の実現につながる、優れた「ソーシャルプロダクツ」に光をあて、デザインや機能などの「商品性」のみならず、環境や人・社会への配慮である「社会性」も兼ね備えた商品・サービスを評価する日本ではじめての表彰制度です。2012年に始まり、今回で7回目を迎えます。



受賞商品は、大丸東京店(住所:東京都千代田区丸の内 1-9-1)9階イベントスペースにて展示販売されます。(期間:2020年3月11日(水)~16日(月))





SOCIAL PRODUCTS
AWARD 2020

■ソーシャルプロダクツ賞受賞「麴の花 無添加オーガニック味噌」シリーズ

このたび、ソーシャルプロダクツ賞を受賞した「麴の花 無添加オーガニック味噌」シリーズは、熟練した圃場管理者の目と手間をかけて丁寧に栽培された有機米・有機大豆を使用したオーガニック味噌です。味噌の醸造に適した冷涼な気候と豊富な水が整う、中央アルプスの麓で丁寧に熟成させました。通常タイプに加えて、減塩味噌、麦味噌、玄米味噌をラインアップしています。

	
麴の花 無添加オーガニック味噌	麴の花 無添加オーガニック味噌 減塩
参考小売価格：700 円(税別) / 内容量：650g / 賞味期限：180 日間	

味噌の照りが鮮やかな白粒味噌です。味の決め手となる米麴の割合は12割。麴の割合が高すぎると甘みが強く、食べ飽きる、料理の味付けがうまくできないなど、人によっては調理が難しく感じるため、日常に使い勝手がよく、かつ米麴の味わい感じられる最適な麴の割合と熟成期間をバランス良く調整しました。まろやかな味わいの中に米麴のコクを感じていただけます。減塩タイプは、通常タイプより25%減塩しています。

	
麴の花 無添加オーガニック麦味噌	麴の花 無添加オーガニック味噌 玄米味噌
参考小売価格：660 円(税別) / 内容量：400g / 賞味期限：180 日間	

麦味噌は、有機大麦、有機大豆、天日塩を使用。麦麴ならではの芳醇な香りが特長です。強い甘みの麦味噌に慣れない方も親しみやすいよう、15割麴ですっきりとした甘みに仕上げました。玄米味噌は、有機玄米、有機大豆、平釜塩を使用。長期熟成によって玄米麴が醸し出す奥深いコクと香りが特長です。玄米の粒々とした食感もお楽しみいただけます。

■オーガニック味噌が実現できるサステナビリティ

当社はおいしく安心安全な商品をお届けすることはもちろん、早くから自然環境に負荷をかけることのないサステナブルの観点を取り入れ、味噌製造に従事してきました。その代表がオーガニック味噌です。

オーガニックの原料を使用した味噌を製造することは、有機圃場を保全すること、ひいては生態系の健全の向上、環境保全に繋がります。そして、日常食「味噌」でオーガニックを展開することは、メーカーの一方的な継続性だけでなく、消費者の継続性も期待することができ、双方向からオーガニックの持続性を実現できると考えています。

当社はSDGsの達成に向け、安心安全なオーガニック商品を通じた環境保全への寄与を重点課題に掲げています。2030年オーガニック味噌生産量5,000tの目標達成に向けて、これからもオーガニック味噌販売量増とオーガニック商品の拡充により、オーガニックが日常にある食生活を推進いたします。

- ひかり味噌のSDGsへの取り組み <https://www.hikarimiso.co.jp/csr/sdgs/>

<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 mail: info@hikarimiso.co.jp ひかり味噌 HP: <https://www.hikarimiso.co.jp/>