

EC 専売商品
生姜と七味、信州味噌が織りなす大人の味わい
『薬味を味わうおみそ汁』
8月4日（月）発売

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）は、EC 専売商品『薬味を味わうおみそ汁 10食』を、2025年8月4日（月）からひかり味噌公式通販などで発売いたします。

※ 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



『薬味を味わうおみそ汁 10食』は粉末タイプの即席みそ汁『生姜みそ汁』と『七味みそ汁』が各5食入ったEC 専売商品です。まろやかな信州味噌に、香り高い生姜と七味唐辛子が合わさって大人の味わいを織りなします。さっと器に入れてお湯に溶くだけですぐに溶ける粉末タイプのため、会社でのランチや海外旅行など様々なシーンでお楽しみいただけます。

当商品はメール便（ポスト投函型配送）にてお届けいたします（ご注文数量によっては宅配便での配送となる場合がございます）。不在時でも受け取りが可能で、再配達削減によるCO₂排出量の低減が期待される上に、ポスト投函に対応した専用封筒は過剰な包装を避けることで梱包資材の使用を最小限に抑えた仕様となっています。

◆ 『薬味を味わうおみそ汁 10食』商品の特長

国産生姜パウダー使用『生姜みそ汁』

生姜のつんと鼻に抜ける爽やかな辛味と、信州味噌のまろやかさ、具材のかぼちゃとにんじんのやさしい野菜の甘みが調和した奥行きのある味わいが特長です。国産の生姜の旨みや風味をそのまま粉末にした生姜パウダーを使用しています。開封の瞬間から生姜の香りが立ち、ひと口飲めば体の中からじんわり、ぽかぽかとあたたかさを感じるような、ほっとする一杯です。



八幡屋礪五郎七味唐からし使用『七味みそ汁』

長野県の老舗七味唐辛子メーカー八幡屋礪五郎の「七味唐からし」を使用しました。まろやかな信州味噌に、七味唐からしの香りと辛さがきりっと映え最後まで心地よく辛みを楽しんでいただけます。ひと口飲めば七味の香りとしっかりした辛味が広がり、シンプルな具材でじっくりと唐辛子の風味を味わっていただける一杯です。



◆ 原材料へのこだわり

味噌は味わいに深みが出るよう、白系の信州味噌と赤系の信州味噌をブレンドしています。フリーズドライ製法でパウダー状にした味噌粉末を使用しているため、開封時は手が汚れず、味噌がすぐに溶けることで手軽においしくお召し上がりいただけます。出汁は上品な旨みの鰹節と、コク深く力強い宗田節を合わせ出汁にしています。二種類の出汁を合わせることで、華やかさとコクのある旨みが重なり合い、バランスのよい味わいに仕上がっています。

〈商品概要〉

商品名：薬味を味わうおみそ汁 10食

参考小売価格：1,080円（税込）送料無料

内容量：73g（生姜みそ汁5食、七味みそ汁5食）

賞味期限：6ヶ月

販売店舗：（通販限定）ひかり味噌公式通販、ひかり味噌楽天市場店、
ひかり味噌Yahoo!ショッピング店、Amazon

発売日：2025年8月4日（月）

※ ひかり味噌 公式通販：<https://www.hikarimiso.shop/>

商品掲載ページ：<https://www.hikarimiso.shop/c/instant-misosoup/1037-1p>

◆ ひかり味噌公式通販のメール便について

ひかり味噌公式通販では、配送における環境負荷軽減の取り組みの一環として、メール便（ポスト投函型配送）の活用を始めました。メール便の導入により不在時でも受け取りが可能となり、再配達削減によって配送時におけるCO₂排出量の低減が期待されます。またポスト投函に対応した専用封筒は過剰な包装を避けることで、梱包資材の使用を最小限に抑えた仕様となっています。今後も、利便性と環境配慮の両立を図りながら、より効率的でサステナブルな配送体制の強化に取り組んでまいります。

＜お客様お問い合わせ先＞

ひかり味噌株式会社 お客様相談室 TEL：03-5940-8850

＜報道関係者お問い合わせ先＞

ひかり味噌株式会社 広報室 TEL：03-5940-8848（代）

ひかり味噌株式会社 PR事務局 担当：友松、羅、松井、森山

TEL：03-5572-6062／FAX：03-5572-6065／Mail：hikarimiso@vectorinc.co.jp