

味噌屋だから知っている、「最高^{*}の味噌を使った究極にシンプルなみそ汁」
『味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し信州こうじみそ』
『味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し熟成赤みそ』を発売
～ 三年以上かけてじっくり熟成させた長期熟成味噌を使用 ～

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、生みそタイプの即席みそ汁『味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し信州こうじみそ』『味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し熟成赤みそ』を、2021年9月1日(水)から、全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。



◆ コンセプトは、「味噌屋だから知っている「最高の味噌を使った究極にシンプルな味噌汁」」味噌職人が普段飲んでいる、最も簡単に作れて美味しいと思う味噌汁を具現化した即席アイテムが新登場

普段の食卓で出てくることが多い味噌汁。手軽に飲むことが可能な即席みそ汁においてもバリエーションは更に多様化しており、近年様々な商品が登場しています。そのような中、このたび発売するのが「味噌、かつおぶし、具」のみを使用し、うま味調味料は一切不使用の究極にシンプルな即席みそ汁『味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し信州こうじみそ』『味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し熟成赤みそ』です。商品開発にあたり、味噌職人をはじめ味噌汁に詳しい人にインタビューを行いました。実践していた美味しい味噌汁の最も簡単なつくり方は「お椀に、味噌とかつおぶし、ざっくり切った適当な具を入れてお湯を注ぐだけ」というもの。今回これを具現化するために、蔵に眠る三年以上長期熟成させたうま味溢れる味噌を掘り出しました。

さらに今回は個包装のかつおぶしパックをお付けしました。食べる直前にバラっとひとふり入れていただくことで、削りたてのかつおぶしの香ばしさと深い味わいが、味噌汁をさらに美味しくします。



味噌汁イメージ

◆ 蔵で三年以上熟成させた味噌を贅沢に使用！信州こうじみそと熟成赤みその2種類が楽しめる

今回使用した味噌は、「信州こうじみそ」と「熟成赤みそ」の2種類です。

「信州こうじみそ」は、年に一度だけ行う伝統的な味噌の仕込み行事である大寒仕込みを経て、蔵で三年以上じっくり熟成させた天然醸造味噌です。原料は国産にこだわり、大豆はトヨハルカ、米はコシヒカリを使っています。

「熟成赤みそ」は、職人たちが手間暇惜しまず仕込んだ味噌を、じっくり三年以上熟成させた味噌です。長期熟成ならではの深いうま味の中に、かすかな渋味と苦味を感じる、ツウ好みな味わいとなっています。

いずれも、ご家庭にはあまり常備されていない長期熟成味噌。“味噌屋だから知っている”、味噌蔵に眠っているじっくり熟成させたうま味溢れる味噌です。また、「非加熱製法」を採用しているため、味噌本来の味や香りをお楽しみいただけます。



信州こうじみそ



熟成赤みそ

◆ うま味調味料一切不使用！自然の恵みをそのままに

化学調味料やうま味調味料は使っていません。うま味調味料不使用でも、“自然の恵み”だけで味噌汁はここまで美味しくなるということをご体感いただけます。

<商品概要>

味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し信州こうじみそ 5食	味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し熟成赤みそ 5食
	
<p>参考小売価格：350円(税別)</p>	<p>参考小売価格：350円(税別)</p>
<p>内 容 量：5食入り (調味みそ19g×5食、花かつお1g×5食、具0.9g×5食)</p>	<p>内 容 量：5食入り (調味みそ15.5g×5食、花かつお1g×5食、具0.9g×5食)</p>

原 材 料 名 : [調味みそ] 米みそ(国内製造)、食塩/酒精、(一部に大豆を含む) [花かつお]かつおのふし [具]乾燥ねぎ、乾燥わかめ	原 材 料 名 : [調味みそ] 米みそ(国内製造)、食塩/酒精、(一部に大豆を含む) [花かつお]かつおのふし [具]乾燥ねぎ、乾燥わかめ
賞味期限 : 6ヶ月	賞味期限 : 6ヶ月

※当社商品における官能検査をもとに評価

◆ ブランドムービーを公開！職人の味噌づくりにかける思いの詰まった味噌汁

今回発売する『味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し信州こうじみそ』『味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し熟成赤みそ』のブランドコンセプトを伝えるムービーを公式サイトにて本日より公開しています。

ブランドサイト: <https://www.hikarimiso.co.jp/makanai/>



ブランドサイト QR コード:



< 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(代)

ひかり味噌株式会社 PR 事務局 担当:松田・渡邊・石井
TEL:03-6261-7413/FAX:03-6701-7543/Mail:info@kmcpr.co.jp